A.P.A.F. – Agenzia Provinciale per le Attività Formative
SEDE DEL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO
CASARGO (LC)

Prot. n. 32/MC del 27/05/2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2019/2020 – CLASSE Vª B ENOGASTRONOMIA

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

L'équipe dei formatori che ha realizzato il corso annuale di IeFP è così composta:

- **Composizione del Consiglio di Classe:**

COMPONENTE	AREA DISCIPLINARE	CONTINUITA' DIDATTICA
Dott. CIMINO MARCO	Direttore e legale rappresentante	
Prof. ANGELIBUSI DARIO	Lingua Italiana e letteratura	Sì
Prof. ANGELIBUSI DARIO	Storia	Sì
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Inglese	Sì
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Francese – seconda lingua straniera	Sì
Prof. Di Salvo Fabio	Scienze motorie e sportive	No
Prof. CODEGA GABRIELE	Matematica	Sì
Prof. FERRAROLI MATTIA	Scienze e cultura dell'alimentazione	Sì
Prof. BOLIS STEFANO	Diritto e tecnica amministrativa	Sì
Prof. SCOLA GIAMPIERO	Laboratorio di cucina	No
Prof. ROSATO STEFANO	Laboratorio di sala	No

Gli ambiti, gli oggetti, le modalità di collaborazione, nonché le risorse strumentali e professionali dell'Istituzione scolastica utilizzate nel corso annuale sono definite nell' accordo allegato.

SOMMARIO

1. **Premessa e riferimenti normativi; breve storia e presentazione della classe**
2. **Profilo atteso in uscita**
3. **Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti**
4. **Attività curricolari, extra curricolari**
5. **Attività di cittadinanza e costituzione**
6. **Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**
7. **Programmi disciplinari**
8. **Simulazioni prove d'esame elaborate dalla scuola**
9. **Spunti per il colloquio elaborati dal consiglio di classe**
10. **Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio**
11. **Allegati**

DOCUMENTO 30 MAGGIO – CLASSE ARTICOLATA

PREMESSA **PROT. 32 del 27/05/2020**

1. Breve storia e presentazione della classe

La classe “Quinta sezione B” è costituita da un gruppo di studenti di IeFP, in possesso del Diploma Professionale di Tecnico di cucina o del Diploma di Professionale di “Tecnico della trasformazione agroalimentare” conseguito nell’anno scolastico 2018-2019 presso il CFPA di Casargo, ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l’accesso all’esame di Stato previsto dall’ex art. 15 c. 6 del D.lgs. n. 226/05 e regolamentato, a livello nazionale dalle Linee guida recepite con DM 4/2011, dall’OM n. 10 del 16/05/2020 “Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2019/2020”, ed a livello regionale, dalle Linee guida regionali, allegato B) al Decreto n. 11251 del 30/07/2019.

Si ritiene opportuno come Consiglio di Classe, richiamare la collaborazione sottolineata dall’art. 9 comma 3, riferita “alla presenza di docenti” dell’Istituzione formativa che ha erogato il servizio, in numero non superiore a tre in qualità di osservatori, in tutte le fasi dell’esame, senza poteri d’intervento. Il Consiglio di Classe ha designato come osservatori i docenti Bolis Stefano, Rossignuolo Raffaella e Rosato Stefano.

A causa dell’emergenza coronavirus, l’O.M. 10 del 17/04/2020 prevede specifiche regole, con lo svolgimento dell’esame orale in presenza (salvo peggioramento delle condizioni sanitarie) e particolare attribuzione del credito scolastico e della valutazione del colloquio come specificato negli allegati A e B.

Il gruppo di IeFP è stato aggregato alla classe 5 H sulla base della tabella di corrispondenza dei titoli di cui alle Linee regionali, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Gli alunni di tale gruppo sono aspiranti candidati all’esame; a seguito dello scrutinio di ammissione, in coerenza a quanto previsto dalla citata O.M. n.10/2020, art. 3, gli studenti saranno a tutti gli effetti considerati candidati interni.

Il percorso di IP si è sviluppato in conformità alle previsioni di cui allo specifico ordinamento statale, con riferimento sia ai contenuti di apprendimento, sia al quadro degli insegnamenti e delle relative attribuzioni orarie. L’articolazione specifica del curricolo, le scelte metodologico-didattiche, le attività specifiche (aggiuntive, ecc.), i criteri di accertamento e valutazione, ecc. sono illustrate e documentate nella parte successiva del presente Documento.

Il corso annuale del gruppo di IeFP si è sviluppato in coerenza con la fisionomia specifica dell’ordinamento di IeFP, in ottemperanza alle specifiche disposizioni di cui alle Linee guida regionali e sulla base all’accordo stipulato tra l’Istituto Professionale di Stato (IPS) “Graziella Fumagalli” di Casatenovo e l’Istituzione formativa A.P.A.F. Agenzia Provinciale

per le Attività Formative – sede operativa C.F.P.A. Casargo, allegato 1 al presente documento firmato il 6/09/2019, prot. 174/2019).
La declinazione specifica del percorso formativo trova evidenza nella parte seguente del presente Documento.
Il percorso è stato finalizzato all'acquisizione del Titolo di Diploma Professionale di "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – articolazione Enogastronomia" di IP ed all'ammissione delle corrispettive prove d'esame di Stato. Nelle more dell'adeguamento dell'attuale normativa in materia di esami di Stato, il gruppo di IeFP deve sostenere la stessa prima e seconda prova previste per la classe ad ordinamento statale. Il Consiglio di Classe per dare uniformità alla sua azione educativa e didattica, ha pensato di procedere organizzando alcuni incontri di programmazione con i docenti dell'Istituto G. Fumagalli, nello spirito dell'accordo e degli orientamenti impartiti dagli uffici competenti della Regione Lombardia e dall'Ufficio Scolastico Regionale, per condividere programmi, metodologie, criteri di valutazione.
Si elencano di seguito le principali tappe del coordinamento:

- 6/9/2019: firma dell'accordo tra A.P.A.F. e I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo
- 9/9/2019: richiesta di autorizzazione alla Regione per comporre una classe articolata tra allievi di "Enogastronomia – cucina" con allievi di "Tecnico della trasformazione agroalimentare"
- 8/10/2019: il gruppo di lavoro costituito dagli insegnanti dei rispettivi Consigli di classe secondo quanto previsto dal sopracitato accordo, si è incontrato per un incontro di conoscenza e confronto sui programmi da svolgere
- 28/11/2019: iscrizione deli allievi agli esami di Stato con comunicazione all'Ufficio Scolastico Regionale
- Circolare 136 del 14/1/2020: definizione delle date delle simulazioni delle prove d'esame
- Determinazione di cinque incontri di potenziamento per le materie di Matematica e Francese, con lezioni con i docenti dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo (9/11, 16/11, 23/11, 30/11, 14/12, dalle 8 alle 12)
- Deposito presso la segreteria dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo in data 13/2/2020 della documentazione degli allievi (compresa copia dei P.D.P. degli allievi con certificazione) al fine dell'iscrizione agli esami di Stato
- Sviluppo di lezioni a distanza con i docenti dell'I.P.S. e gli allievi del CFPA nel mese di maggio

Purtroppo l'evolversi della situazione sanitaria ha impedito il completamento di alcune fasi del processo di coordinamento (in particolare seconda tornata delle simulazioni, prova Invalsi).
Il Consiglio di Classe ha quindi autonomamente messo in atto una serie di iniziative quali interventi di formazione e pratici sul modo di affrontare le varie tipologie delle prove dell'Esame di Stato, sul colloquio, sull'alternanza scuola - lavoro, sull'importanza di "pensare" in lingua straniera, non solo in riferimento all'esame, ma anche in vista della futura professione che si svolgerà in un mondo ormai senza frontiere.
Per quanto riguarda esperienze sviluppate in alternanza scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività; si era deciso comunque di favorire esperienze in situazione, attraverso scambi con istituzioni scolastiche di Paesi della Comunità Europea ed extra sia accogliendo alunni provenienti da varie realtà nazionali, sia accompagnando gli alunni in varie realtà estere del settore. Purtroppo la situazione sanitaria ha impedito sia lo scambio formativo previsto a maggio con Villepinte (Parigi, Francia), sia lo svolgimento del Wellness Beverage & Food Contest, previsto originariamente dal 16 al 21 marzo.

La classe è composta da 18 allievi provenienti dal 4° anno dell'IeFP (Anno Formativo 2018/2019), al termine del quale hanno tutti conseguito il Diploma di "Tecnico di cucina" o di "Tecnico della trasformazione agroalimentare – Panificazione e pasticceria". Tutti gli allievi hanno frequentato il quarto anno presso il C.F.P.A. di Casargo.

Il corso è stato formalmente avviato in data 16/09/2019. Complessivamente tutti gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni.
Le lezioni di sono svolte in forma frontale fino al 21/2/2020. Successivamente, le lezioni si sono svolte "a distanza", attraverso l'uso iniziale di videolezioni e, successivamente, della piattaforma G suite.
Con riferimento alle lezioni a distanza, gli allievi hanno evidenziato la difficoltà di sostenere parecchie ore di lezione davanti al PC, mantenendo lo stesso livello di attenzione.
Nonostante ciò, tutti gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni, sia quelle frontali che a distanza.

La classe è formata da studenti che provengono da due sezioni di classe quarta, per i quali il C.F.P.A. già dall'anno scolastico 2018/19 aveva attivato una preparazione specifica per le discipline teoriche, in previsione di una scelta di prosecuzione nel quinto anno. Degli originari 34, gli attuali iscritti sono stati selezionati in base al punteggio ottenuto in sede d'esame e considerando un numero massimo di 25 posti disponibili tra i corsi di sala e vendita e enogastronomia.
Questa scelta è stata adottata dal C.F.P.A. per consentire lo svolgimento del corso con un numero di allievi adeguato, in modo da poter operare in modo efficace e riuscire a implementare le competenze in un contesto ottimale, non troppo numeroso (si consideri che la classe svolge le ore di teoria insieme agli allievi di sala che sono 7).

Il C.d.C. in sede di programmazione iniziale ha attivato interventi di monitoraggio per adeguare gli obiettivi formativi e di apprendimento alla situazione di partenza di ciascun allievo, oltre che a rendere più chiara la motivazione al proseguimento. Tutto questo ha comportato una condivisione di interventi trasversali da parte dei vari docenti, riferiti al recupero in itinere di alcune competenze di base, specie nella lingua francese, inglese e matematica, all'acquisizione di un approccio allo studio domestico con continuità e sistematicità, ad una maggiore attenzione all'uso di una terminologia adeguata all'indirizzo. All'inizio gli alunni hanno evidenziato delle difficoltà nell'approccio ad uno studio sistematico delle discipline curricolari e un certo grado di disorientamento e di timore riferiti all'esame finale di Stato.
Il Consiglio di Classe ha messo in atto una serie di iniziative quali interventi di formazione e pratici sul modo di affrontare le varie tipologie del tema dell'Esame di Stato, sull'importanza di "pensare" in lingua straniera, non solo in riferimento all'esame, ma anche in vista della futura professione che si svolgerà in un mondo ormai senza frontiere.
Gli alunni hanno risposto in modo graduale, con discreta responsabilità e impegno. Per quanto riguarda questo aspetto, si rimanda alle relazioni finali dei vari docenti e ai programmi effettivamente svolti, debitamente firmati dai rappresentanti di classe.
Al fine di migliorare l'approccio alle simulazioni d'esame, è stata programmata e svolta una simulazione "interna", presso il CFPA di Casargo, il 9 – 10 dicembre 2019 e a fine maggio è invece in programma lo svolgimento di una simulazione facoltativa di colloquio orale, ovviamente "a distanza".

Venendo a presentare il gruppo classe in un modo più concreto e specifico, orientativamente si può dire che in essa quattro alunni presentano un rendimento elevato, molto interessati sia all'aspetto professionale del curriculum che all'aspetto culturale. La frequenza è stata caratterizzata da impegno responsabile e vivo interesse sia per l'attività scolastica che per le offerte formative del CFPA di Casargo.
Quattro allievi si sono impegnati con continuità e responsabilità. Il loro rendimento si pone su livelli di sicura sufficienza e di discreta sicurezza nella trattazione degli argomenti scolastici sia dell'area comune che dell'area di indirizzo.
Gli altri allievi della classe si sono impegnati in modo responsabile, raggiungendo risultati di norma sufficienti e comunque accettabili in tutte le discipline seppur con qualche difficoltà a livello organizzativo ed espressivo, ad eccezione di tre alunni in cui permangono difficoltà di vario genere non ancora completamente sanate.
In merito al comportamento in classe, il gruppo allievi ha sempre dimostrato una partecipazione attiva in classe e nelle iniziative predisposte dalla scuola.
Due allievi (S.F. e S.D.N.) sono stati costantemente coinvolti nel progetto "Nutrizione e ortofrutta", che prevedeva la sua distribuzione ai compagni negli intervalli, operando con costanza e impegno per la sua gestione quotidiana.

All’interno del gruppo non sono presenti allievi con certificazione di disabilità ma sono presenti due allievi con certificazione D.S.A. e un allievo con B.E.S.. Per questi sono stati attivati gli strumenti dispensativi e compensativi previsti dalla normativa. Per i dettagli si fa riferimento ai Piani Didattici Personalizzati depositati presso l’I.P.S. di Casatenovo in data 13/02/2020.

Tra gli strumenti ivi indicati e considerando la presenza unicamente dell’esame orale, si ricordano a titolo esemplificativo:

- Sensibilità da parte della Commissione per concedere tempi aggiuntivi per le risposte e focus posizionato più sulla conoscenza / competenza che sulla correttezza formale.
- Possibilità di utilizzo di mappe concettuali durante l’orale.

Caratteri specifici dell'indirizzo di studio - Enogastronomia

Il piano formativo è stato definito nell'accordo tra l'Istituzione Professionale Statale "G. Fumagalli" di Casatenovo e A.P.A.F. (Agenzia Provinciale per le Attività Formative). Per quanto riguarda esperienze sviluppate in alternanza scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività.

CLASSE 5^ B - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA CFPA CASARGO

Area	**Materia**	**ore settimanali**	**ore annuali**	**Tot. parziale per macro-area**	**% per macro-area**
Linguaggi	Lingua italiana e letteratura	4	132	594	60,0
	Inglese	3	99		
	Francese - seconda lingua straniera	2	66		
Storico-sociale ed economica	Diritto e tecnica amministrativa	4	132		
	Storia	2	66		
Scientifico tecnologica	Matematica	3	99		
Tecnica professionale e alternanza	Scienze e cultura dell'alimentazione	3	99	396	40,0
	Laboratorio di cucina	4	132		
	Laboratorio di sala	2	66		
	Scienze motorie e sportive	1	33		
	Religione, personalizzazione, simulazioni e Invalsi	2	66		
					100,0

Tot ore corso	30	990
n. settimane indicative		33

A causa del coronavirus e il blocco delle lezioni avvenuto a fine marzo, il piano non è pienamente rispettato. Nel complesso le prime settimane di blocco sono state svolte con videolezioni a distanza, non riconoscibili nel monte orario effettivo. Considerata la difficoltà nell'operare a distanza, si è preferito operare sulla qualità delle ore svolte piuttosto che sulla quantità. Si prevede di raggiungere al termine delle lezioni un monte orario di circa 815 ore di corso.

Per quanto concerne la continuità didattica, si precisa che è stata mantenuta per gli insegnamenti di Italiano e Storia, Matematica, Scienze e cultura dell'alimentazione, Inglese, Francese – seconda lingua straniera, Diritto e tecnica amministrativa. In sostanza il gruppo docenti nell'area teorica è rimasto inalterato rispetto all'anno precedente.

2. PROFILO ATTESO IN USCITA

Gli esiti di apprendimento del corso annuale sono stati individuati al fine di sviluppare tutte le dimensioni del Diploma Professionale di "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – articolazione Enogastronomia".

Per l'area di base (articolazioni linguistiche, matematica e storico-sociale e civica) gli esiti sono stati declinati in termini di competenze/abilità e conoscenze essenziali e articolati per aree secondo lo schema delle Linee guida della regolamentazione regionale, conformemente alla specificità del percorso di IeFP di provenienza. In tali aree, le conoscenze sono declinate in contenuti conoscitivi specifici, per permettere la rintracciabilità e la correlazione con i contenuti disciplinari dell'ordinamento statale, nonché evidenziare le opzioni realizzate dall'équipe dei formatori.

Per l'area scientifico tecnologica di base e quella tecnico professionale gli esiti di apprendimento sono stati individuati direttamente in relazione a quelli dell'ordinamento statale di IP, tenendo in considerazione le acquisizioni già certificate di cui al Diploma Professionale di IeFP. Per ulteriori informazioni si rimanda al documento di classe della 5^H di Casatenovo.
Di seguito sono elencate le competenze sviluppate per area. Ulteriori delucidazioni possono essere inserite nel programma specifico per materia

3. OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Le valutazioni periodiche degli apprendimenti avvengono attraverso verifiche orali, scritte e pratiche in laboratorio ed hanno consentito ai docenti, al tutor e al coordinatore di tenere costantemente sotto controllo l'evoluzione del profitto degli alunni.
Si sono svolti i Consigli di classe per il monitoraggio dei risultati raggiunti individualmente in termini di profitto e di comportamento.
La frequenza effettiva dei 18 allievi è rilevata da un minimo dell'89% delle lezioni svolte a un massimo del 99%.
Si ricorda che la normativa prevede che, a causa dell'emergenza coronavirus, sono conteggiate come ore di lezione anche le ore FAD, "a distanza" e che comunque l'allievo verrà ammesso all'esame anche nel caso di mancato raggiungimento del monte orario minimo.

Gli standard formativi messi a punto comprendono Moduli Formativi riferiti ai seguenti ambiti principali:

- Area Culturale – Competenze di base. I Moduli si ispirano agli standard formativi minimi contenuti nelle Linee Guida regionali che riguardano ambiti trasversali alle professioni e di "cultura generale" di base dell'individuo;
- Area Tecnico Professionale. I Moduli sono interdisciplinari e hanno come obiettivo lo sviluppo di competenze operative agite in autonomia che coinvolgono diversi saperi di base, trasversali e tecnico-professionali.

Gli standard formativi sono completati dalla personalizzazione dei percorsi formativi che avviene:

- a livello individuale, attraverso l'avvio di attività complementari;
- a livello standardizzato, attraverso l'attivazione di progetti/laboratori che coinvolgono tutti gli studenti della classe in percorsi modulari progettati e realizzati nell'ottica di rinforzare le competenze operative "di filiera" della professione e anche di potenziare le competenze culturali di base, trasversali (es. sicurezza sul lavoro) e personali (es. orientamento).

L'intero percorso è stato progettato a partire dalla convinzione che le competenze operative degli studenti risulteranno tanto più sviluppate quanto più completa sarà la crescita personale oltre che quella professionale di ogni singolo allievo e l'abitudine ad adottare comportamenti responsabili e consoni all'esercizio della professione.
Molti progetti realizzati sono risultati ulteriormente valorizzati dalla caratteristica di "residenzialità" del Centro: il convitto è un'esperienza molto professionalizzante, poiché i comportamenti agiti dagli studenti diventano un'occasione di totale immersione nella cultura professionale. Per ulteriori informazioni si rimanda al documento di classe della 5^H di Casatenovo.

4. ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato alle seguenti attività:

- Progetto "Nutrizione e ortofrutta" (coinvolte due allievi: S.F., S.D.N.)
- Evento NIR con la Nazionale Italiana Ristoratori, il 7/10/2019
- Sviluppo "Cena genitori", il 23/10/2020
- Seminario obbligatorio ""Siamo nati per migrare", il 19/11/19
- Sportello counseling (partecipazione libera)
- Incontro di sensibilizzazione alla donazione degli organi (AIDO), il 8/1/2020

Erano programmate ma non si sono potute svolgere a causa del coronavirus le seguenti attività:

- Incontro con azienda francese del settore (Big Mama)
- Organizzazione del "Wellness Beverage & Food Contest 2020" come partecipanti al concorso in rappresentanza del C.F.P.A. di Casargo o come tutor squadre estere. La manifestazione prevedeva la partecipazione di numerose scuole provenienti da paesi esteri e si doveva svolgere dal 16 al 21 marzo 2020
- Partecipazione alla prova del cuoco su Raiuno, prevista per il 12 marzo

5. ATTIVITA' DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il CFPA di Casargo ha sempre cercato di favorire esperienze in situazione, attraverso scambi con istituzioni scolastiche di Paesi della Comunità Europea o in altre regioni italiane.
Nell'ultimo triennio la maggior parte degli allievi (selezionati in base al comportamento e il profitto scolastico) ha sviluppato esperienze di scambi formativi in Lettonia (Riga) e in Cilento (quando erano in terza), in Polonia (Dąbrowa Górnicza, vicino a Cracovia) e a Palermo (in quarta); in programma quest'anno vi era uno scambio in Francia (Villepinte, vicino a Parigi) a maggio ma ovviamente non si è potuto svolgere a causa dell'emergenza sanitaria.
L'obiettivo è sempre stato quello di sviluppare una sensibilità europea nell'ottica della realizzazione dei principi costituzionali di collaborazione europea e reciproco rispetto. Le competenze professionali si sono infine accresciute attraverso il confronto con altre realtà enogastronomiche europee.
Considerando l'importanza attribuita nell'esame alla cittadinanza, quest'anno sono stati attivati degli incontri specifici, talvolta obbligatori in altri casi facoltativi che sono riepilogate nella tabella sottostante e a livello di programmi sono stati sviluppati alcuni argomenti dedicati soprattutto nell'area socio – storica (diritto e storia):

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
<u>Imparare ad imparare</u> Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. <u>Collaborare e partecipare</u> Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. <u>Agire in modo autonomo e responsabile</u> Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

ATTIVITA' SVOLTE
- Seminario obbligatorio "Siamo nati per migrare", il 19/11/19 svolto presso la Camera di Commercio di Lecco con testimonianze sulle principali problematiche e le difficoltà dell'integrazione degli immigrati nel contesto sociale italiano - Sviluppo di un modulo relativo alla struttura della Costituzione e l'applicazione dei principi costituzionali all'attualità - Definizione del processo storico che ha portato alla nascita della Costituzione - Incontro con l'AIDO - Modulo sull'UE e gli organi istituzionali delle principali organizzazioni internazionali (Unione Europea e ONU) - Modulo sulla carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea e focus sulla Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo Sviluppo di un modulo relativo ai diritti fondamentali dell'uomo derivante dalla dichiarazione universale e alle organizzazioni internazionali

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il piano formativo del C.F.P.A. di Casargo delinea la frequenza di stage e di attività di alternanza scuola lavoro nel secondo, terzo e quarto anno formativo, rispettivamente con 280, 320, 320 ore. Il quinto anno è utilizzato principalmente per il potenziamento delle discipline teoriche. Nell'ultimo anno non sono previsti quindi percorsi di stage (salvo stage facoltativi svolti volontariamente dagli allievi nel periodo tra giugno e settembre). Gli allievi prepareranno una presentazione multimediale in cui illustreranno brevemente esperienze e apprendimenti sviluppati in queste attività.

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO
L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione. **Settore cucina:** Gli studenti acquisiranno competenze riguardo: - La realizzazione di piatti con prodotti del territorio.

- La progettazione di menu per tipologia di eventi.
- L'organizzazione del servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- L'applicazione del protocollo HACCP.
- L'applicazione di criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.

ATTIVITA' SVOLTE

Sarà fornita in allegato al documento del 3 maggio (All. 3) una tabella riassuntiva di tutti gli stage svolti dagli allievi dell'articolazione enogastronomia del C.F.P.A. di Casargo, svolti in accordo e riconosciuti dalla scuola.

7. PROGRAMMI DISCIPLINARI

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Inglese
- Francese – seconda lingua straniera
- Matematica
- Diritto e tecnica amministrativa
- Scienze motorie e sportive
- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio di cucina
- Laboratorio di sala

Si segnala che, a causa delle problematiche di spostamento relative al coronavirus e la conseguente chiusura delle scuole, il tutor del corso Prof. Stefano Bolis segnala che i programmi sono stati visionati e condivisi da docenti e allievi del C.F.P.A.(anche in assenza di firma, impossibile a causa della chiusura della struttura).
I programmi sono il frutto della collaborazione tra CFPA e I.P.S., tuttavia in alcuni casi possono esserci delle differenze. Si ricorda alla Commissione esaminatrice che gli allievi, in base alla legge, devono essere interrogati sugli argomenti indicarti di seguito.

SCHEDA DI ITALIANO – SEZIONE B

Docente:
Dario Angelibusi

Presentazione della classe:

- *Andamento didattico/disciplinare:*
  Il profitto è stato nel complesso soddisfacente. Sul fronte della letteratura, gli studenti hanno mostrato una buona capacità di apprendimento nello studio della poetica degli autori affrontati e nell'analisi delle relative opere letterarie. Discreti i risultati ottenuti nell'ambito della produzione scritta, dove diversi allievi si sono distinti per la qualità dei testi realizzati, altri per il permanere di alcune difficoltà.
- *Competenze ed abilità raggiunte:*
  Competenze:
  - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
  - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

  Abilità:
  - Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi in rapporti ai principali processi sociali, culturali, scientifici e politica di riferimento.
  - Leggere ed interpretare testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studi, finalizzate alla prova d'esame.

  Livelli minimi:
  Utilizzare i linguaggi settoriali della comunicazione in contesti professionali; contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana del periodo preso in esame in rapporto ai processi sociali, politici ed economici.

  Conoscenze:
  - Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità a oggi a partire da una selezione di testi emblematici dei principali autori dell'Ottocento e del Novecento.

  Livelli minimi:
  Conoscere le tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta; conoscere testi e autori fondamentali che caratterizzano il periodo esaminato.
- *Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte*
  Per gli allievi con dsa sono stati usati appositi strumenti di supporto, verifiche differenziate ed eventualmente griglie di valutazione specifiche.

Testi adottati:
A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Il rosso e il blu, Vol. 3a e 3b,* Milano, 2015.

Altri strumenti didattici:
Per introdurre la prima prova dell'Esame di Stato, si è scelto di ricorrere a contributi tratti anche da altri manuali e dalle indicazioni emanate nel corso dell'anno dal Ministero, che hanno aiutato gli studenti a familiarizzare con le nuove tipologie di elaborato.

Numero di ore settimanali:
4

Metodologie adottate:
Il programma di italiano per la classe quinta è stato formulato per accompagnare gli alunni al superamento dell'Esame di Stato. L'insegnamento si è posto l'obiettivo di sviluppare una maturità intellettuale che permetta di affiancare alle acquisite competenze pratiche, le necessarie conoscenze teoriche. Nel corso dell'anno sono così stati affrontati, attraverso lezioni frontali, i cardini della letteratura otto-novecentesca, irrinunciabili per la formazione culturale degli allievi. Quindi sono state presentate le varie tipologie di prove scritte d'Esame di Stato, sperimentate attraverso esercitazioni e verifiche.
L'attività svolta ha naturalmente risentito della chiusura delle scuole per l'emergenza legata al Covid-19. Si è cercato di fronteggiare le difficoltà ricorrendo alla didattica a distanza, portata avanti attraverso l'invio di materiale agli studenti (dispense e appunti integrativi), videolezioni realizzate dal docente sui principali autori previsti nel programma di letteratura e lezioni interattive in diretta tramite internet. Strumenti che sono stati integrati attraverso l'assegnazione di compiti da svolgere a casa, con relativa restituzione da parte dell'insegnante.

Verifiche
Verifiche scritte di letteratura con domande aperte e chiuse, temi con tracce relative alle diverse tipologie previste alla maturità.
Verifiche orali di letteratura.
Correzione di esercitazioni (temi, saggi di carattere letterario) assegnate durante la didattica a distanza

Criteri di valutazione
Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal Pof) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO UNO: LE TECNICHE ESPRESSIVE
Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (tipologia A della prova di maturità)
Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B della prova di maturità)
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C della prova di maturità)
Esercitazioni sul modello Invalsi

MODULO DUE: GIOVANNI VERGA
Naturalismo e verismo
Giovanni Verga: vita, opere, poetica

Letture: *Rosso Malpelo*	p. 88
La roba	p. 125
Libertà	p. 130
brani da *I Malavoglia*	
La prefazione	p. 79
La famiglia Toscano e la partenza di 'Ntoni (cap. I)	p. 102
L'addio di 'Ntoni (cap. XV)	p. 119

MODULO TRE: GIOSUE' CARDUCCI
Giosuè Carducci: vita, opere e poetica

Letture: *Inno a Satana*	p. 183
Alla stazione in una mattina d'autunno	p. 196

MODULO QUATTRO: LA SCAPIGLIATURA
Caratteristiche della Scapigliatura

Letture: brani da *Fosca*	
Fosca, tra attrazione e repulsione	p. 172

MODULO CINQUE: GIOVANNI PASCOLI
Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica

Letture: brani da *Italy*	p. 348
Lavandare	p. 333
Novembre	p. 335
L'assiuolo	p. 337
X agosto	p. 340
Temporale	p. 343
Digitale purpurea	p. 353
Il gelsomino notturno	p. 361

MODULO SEI: GABRIELE D'ANNUNZIO

Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica

Letture: brani da *Il piacere*

Andrea Sperelli p. 272
L'asta p. 275
La sera fiesolana p. 298
La pioggia nel pineto p. 302

MODULO SETTE: LUIGI PIRANDELLO

Luigi Pirandello: vita, opere e poetica

Letture: brani da *Il fu Mattia Pascal*

Premessa e seconda premessa (cap. I-II) p. 539
La nascita di Adriano Meis (cap. VIII) p. 544
Io e l'ombra mia p. 579

brani da *Uno, nessuno e centomila*

Un piccolo difetto (Libro I, cap. I) p. 553
Un paradossale lieto fine (Libro VIII, cap. IV) p. 556
La patente p. 516
Il treno ha fischiato… p. 524

MODULO OTTO: LE AVANGUARDIE

I futuristi

Filippo Tommaso Marinetti: vita, opere e poetica

Letture: *Il primo manifesto del futurismo* p. 421
Manifesto tecnico della letteratura futurista p. 425

Aldo Palazzeschi: vita, opere e poetica

Lettura: *E lasciatemi divertire* p. 433

I crepuscolari

Guido Gozzano: vita, opere, poetica

La *Voce* e i vociani

MODULO NOVE: ITALO SVEVO (TRAMITE DIDATTICA A DISTANZA)

Italo Svevo: vita, opere, poetica

Letture: brani da *La coscienza di Zeno*

Prefazione e preambolo p. 617
L'ultima sigaretta p. 620
Lo schiaffo del padre p. 626
Il funerale sbagliato p. 641
L'esplosione finale p. 637

MODULO DIECI: GIUSEPPE UNGARETTI (TRAMITE DIDATTICA A DISTANZA)

Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica

Letture: *In memoria* p. 34
Veglia p. 39
I fiumi p. 46
San Martino del Carso p. 51
Mattina p. 54
Soldati p. 56

MODULO DIECI: SALVATORE QUASIMODO (TRAMITE DIDATTICA A DISTANZA)

L'ermetismo
Salvatore Quasimodo: vita, opere e poetica
Lettura: *Ed è subito sera* p. 78
Uomo del mio tempo p. 81

MODULO UNDICI: IL NEOREALISMO (TRAMITE DIDATTICA A DISTANZA)

Caratteristiche del Neorealismo
Elio Vittorini: vita, opere e poetica
Letture: brani da *Uomini e no*
I morti di largo Augusto p. 275
Cesare Pavese: vita, opere e poetica
Letture: brani da *La casa in collina*
E dei caduti che facciamo? p. 282
Beppe Fenoglio: vita, opere e poetica
Letture: brani da *Il partigiano Johnny*
L'ultima battaglia p. 293
Primo Levi: vita, opere e poetica
Letture: brani da *Se questo è un uomo*
L'arrivo nel lager p. 300

Testi adottati:

A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Il rosso e il blu, Vol. 3a e 3b,* Milano, 2015.

Nota: i suddetti brani antologizzati sono tratti dal volume 3a per gli autori compresi tra Verga e le avanguardie, dal volume 3b per gli autori compresi tra Ungaretti e il Neorealismo.

Il docente di italiano

Dario Angelibusi

SCHEDA DI STORIA – SEZIONE B

Docente:
Dario Angelibusi

Presentazione della classe:

- *Andamento didattico/disciplinare:*
  Il profitto è stato nel complesso positivo. Gli studenti hanno dimostrato una buona capacità di apprendimento degli avvenimenti e delle ideologie che hanno caratterizzato il Novecento, nonché dei meccanismi di causa ed effetto alla base dei fatti
- *Competenze ed abilità raggiunte:*
  Competenze:
  - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
  - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

  Abilità:
  - Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di continuità / persistenza e discontinuità utilizzando fonti storiche e di diverse tipologie.
  - Analizzare contesti e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.

  Conoscenze:
  - Approfondire lo studio dei sistemi politici, istituzionali, economici e produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali dalla fine dell'Ottocento a oggi.
  - Elementi di storia economica, settoriale e sociale con riferimento al periodo studiato.
- *Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte*
  Per gli allievi con dsa sono stati usati gli appositi strumenti di supporto ed eventualmente griglie di valutazione specifiche.

Testi adottati:
G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura, vol. 3*, Milano-Torino, 2016

Altri strumenti didattici:
Il manuale è stato affrontato nelle sue componenti principali (omettendo quindi, i paragrafi intitolati *Storia vissuta, dal passato al presente, TerreItalia, Storia e cittadinanza, Storia Ambiente*).
Per favorire l'apprendimento e la memorizzazione degli argomenti trattati, i diversi capitoli sono stati sintetizzati nelle loro linee essenziali e discussi in classe, per permettere agli allievi di comprendere i punti fondanti delle ideologie che hanno dominato il Novecento e i rapporti di causa effetto che hanno legato i principali eventi della storia del ventesimo secolo. Laddove necessario, le tematiche evidenziate dal manuale sono state ampliate attraverso contributi esterni.

Numero di ore settimanali:
2

Metodologie adottate:
L'insegnamento della storia nel quinto anno è stato posto in continuità con il programma svolto nell'annualità precedente. Il periodo affrontato è dunque andato dall'inizio del Novecento alla Guerra fredda, con particolare attenzione ai totalitarismi che hanno caratterizzato l'Italia, la Germania e l'Unione Sovietica tra i due conflitti.
L'attività svolta ha naturalmente risentito della chiusura delle scuole per l'emergenza legata al Covid-19. Si è cercato di fronteggiare le difficoltà ricorrendo alla didattica a distanza, portata avanti attraverso l'invio di materiale agli studenti (dispense e appunti integrativi), videolezioni realizzate dal docente sui principali argomenti previsti nel programma e lezioni interattive in diretta tramite internet. Strumenti che sono stati integrati attraverso l'assegnazione di compiti da svolgere a casa, con relativa restituzione da parte dell'insegnante.

Verifiche
Verifiche scritte con domande aperte e chiuse
Verifiche orali
Correzione di esercitazioni (saggi di carattere storico) assegnate durante la didattica a distanza

Criteri di valutazione
Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal Pof) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO UNO: LE GRANDI POTENZE ALL'INIZIO DEL NOVECENTO
Pp. 15-30

La seconda rivoluzione industriale
Francia, Germania, Gran Bretagna, Russia, Austria e Impero ottomano alla vigilia della guerra
L'Italia di Giolitti

MODULO DUE: LA PRIMA GUERRA MONDIALE
Pp. 33-60

L'Europa in tensione
L'attentato di Sarajevo
Le prime operazioni belliche
La guerra sottomarina
L'opinione pubblica italiana
L'Italia in guerra: il fronte alpino
Il fronte occidentale
Il fronte orientale e il crollo della Russia
Caporetto, il Piave, Vittorio Veneto e l'armistizio
La sconfitta della Germania
La guerra di trincea
Le nuove tecnologie utilizzate durante il conflitto
La conferenza di Parigi
Le condizioni di pace verso Germania e Austria
La Vittoria mutilata
La Questione fiumana
La fine dell'Impero ottomano e il genocidio degli armeni

MODULO TRE: LA RIVOLUZIONE RUSSA
Pp. 63-81

La Russia a inizio Novecento
Menscevichi e bolscevichi
I moti del 1905
La Rivoluzione di febbraio e la Rivoluzione d'ottobre
Il governo bolscevico
La guerra civile
L'Urss di Lenin
La morte di Lenin e la lotta per la successione
L'ascesa di Stalin
I piani quinquennali
Le purghe

MODULO QUATTRO: IL FASCISMO
Pp. 102-127

Partiti e movimenti italiani nel dopoguerra (socialisti, comunisti, popolari, liberali, nazionalisti)
Il Biennio rosso
I fasci di combattimento e la nascita del Partito fascista
La Marcia su Roma
Il delitto Matteotti
Le Leggi fascistissime
La politica economica
La propaganda
I Patti lateranensi
La Guerra di Etiopia e la politica estera
Le Leggi razziali
L'antifascismo
Il fascismo dittatura imperfetta
La vita privata de la personalità di Mussolini

MODULO CINQUE: GLI STATI UNITI: LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL
Pp. 130-142

I ruggenti anni Venti
I repubblicani al potere
Proibizionismo e questione razziale
La Crisi del '29
Il New deal

MODULO SEI: IL NAZISMO
Pp. 146-167

La Repubblica di Weimar
Il Biennio rosso tedesco e gli scontri tra Lega di Spartaco e freicorps
Il Mein kampf e i pilastri dell'ideologia nazista
Il Piano Dawes e gli effetti sulla Germania della crisi del '29
Hitler sale al potere
La Notte dei lunghi coltelli
I caratteri della dittatura nazista (propaganda, eugenetica, politica economica)
Le leggi di Norimberga e la Notte dei cristalli
La politica estera di Hitler: dal primo tentativo di Anschluss alla Conferenza di Monaco
La guerra civile spagnola
L'imperialismo giapponese

MODULO SETTE: LA SECONDA GUERRA MONDIALE
Pp. 170-188

Il Patto Molotov-Ribbentrop
L'invasione tedesca della Polonia
L'espansione sovietica in Polonia, Finlandia e stati baltici
Le prime vittorie tedesche e il blitzkrieg
La campagna di Francia
L'attacco italiano alla Francia
La Battaglia di Inghilterra
La Guerra parallela dell'Italia
La guerra nei Balcani
La guerra d'Africa
Il fronte russo
La guerra nel Pacifico
Lo sterminio degli ebrei
Lo sbarco in Sicilia
Lo sbarco in Normandia
Il crollo della Germania
Le atomiche sul Giappone

MODULO OTTO: LA GUERRA CIVILE IN ITALIA
Pp. 189-195

Lo sbarco Usa in Sicilia
L'arresto di Mussolini
L'armistizio e il collasso dell'esercito italiano
La Repubblica sociale italiana
La guerra partigiana
Il crollo di Mussolini

MODULO NOVE: L'ITALIA REPUBBLICANA
(TRAMITE DIDATTICA A DISTANZA)
Pp. 274-297

Il referendum e la nascita della Repubblica
La Costituzione repubblicana
I partiti italiani nel dopoguerra
Le elezioni del 1948 e la vittoria della Dc
Il Miracolo economico
I governi di Centrosinistra dei primi anni '60
L'Autunno caldo
Il terrorismo nero
Il terrorismo rosso
Il Compromesso storico
Tangentopoli e la fine della Prima repubblica

MODULO DIECI: LA PRIMA FASE DELLA GUERRA FREDDA
(TRAMITE DIDATTICA A DISTANZA)
Pp. 218-234

La tragedia delle foibe
Il processo di Norimberga
Il modello capitalista (liberismo puro/welfare) e il modello comunista
La nascita dell'Onu
L'Europa divisa
Gli Stati Uniti di Truman ed Eisenhower
La crisi di Berlino
Il Maccartismo
La guerra in Corea
Kennedy e la politica della Nuova frontiera
La questione razziale negli Stati Uniti
La crisi di Cuba
La conquista dello spazio
L'Urss di Chruscev
La rivolta ungherese del '56
Il Concilio Vaticano II
La Cina, dallo scontro tra comunisti e nazionalisti al trionfo di Mao
L'Unione europea

MODULO UNDICI: LA DECOLONIZZAZIONE
(TRAMITE DIDATTICA A DISTANZA)
Pp. 237-244

L'indipendenza dell'India
La Guerra del Vietnam
La Cambogia di Pol Pot

Il docente di storia

Dario Angelibusi

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

A.F. 2019/2020

CLASSE QUINTA sezione B

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

Presentazione della classe:

Il programma di Lingua Inglese che si è svolto nella classe V sezione B, ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze per operare nel futuro professionale.
- Oltre allo sviluppo delle abilità audio-orali ed alla comprensione del mondo anglosassone la sottoscritta ha perseguito i seguenti fondamentali obiettivi:

1. far superare l'eventuale ansia, paura, timidezza e guidare gli alunni nei primi momenti della conversazione, favorendo l'instaurarsi di un rapporto umano positivo.

2. mantenere viva la conversazione tra una persona che sa la lingua ed una persona che la capisce poco e la parla poco. Ciò è possibile, facendo imparare ai ragazzi delle *"useful phrases".* Si tratta di frasi che permettono all'interlocutore di capire il grado di comprensione dei messaggi e quindi di intervenire fin quando il messaggio è capito e sono del tipo: *Can you repeat, please?, Can you write it on the blackboard?, What does it mean?- Can you spell it?, ecc.*

Gli studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Buona parte degli studenti è in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, molti studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è buono ed in particolare si possono identificare due gruppi di studenti: alcuni hanno lavorato con impegno ottenendo una buona preparazione, altri rivelano ancora qualche difficoltà sia nello scritto che nel parlato.

Testi adottati: - Catrin Elen Morris "Well Done" Catering: Cooking & Service + *CD Audio" Eli*

- Ann Ross "English INVALSI Trainer" *Dea Scuola*

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate: Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso riguardano le aree di pertinenza professionale degli studenti con particolare attenzione allo sviluppo di competenze trasversali e multidisciplinari.

SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula + Video lezione + Lezione online su piattaforma GOOGLE MEET - GSUITE
- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

Verifiche

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.
Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrutturate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari.
Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe. Mentre per gli studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento si è fatto riferimento al Piano Didattico Personalizzato stilato all'inizio dell'anno scolastico e sottoscritto dagli studenti e dalle famiglie.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo microlingua:

1) MENU PLANNING (Module 5)

- What's in a menu?:

  - Designing menus - pages 142-143
  – Menu formats – pages 144-145
  – Understanding menus – pages 146-147

- Special menus:

  - Breakfast, lunch and dinner menus – pages 148-149
  - English breakfast menus – pages 150-151
  - Afternoon tea menus – pages 152-153
  - Kids' menus – pages 154-155

- Dessert menus – pages 156-157
- Sweet recipes and wines – pages 158-159
- Cheese menus – pages 160-161
- Banqueting and special events menus – pages 162-163
- Religious menus – pages 164-165 – 166 - 167

2) SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION (Module 6)

- Diet and nutrition:

- The eatwell plate – pages 186-187-188-189
- Organic food and GMOs – pages 190-191
- The Mediterranean diet – pages 192-193
- Teenagers and diet – page 194
- Sports diets . page 195
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan – pages 200-201
- Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets – pages 202-203

3) IN THE RESTAURANT (Module 7)

- Preparation and service:

- Brief flambé history and flamed dishes - pages 228-229
- Buffet service and finger food - pages 230 - 231
- Pairing food and wine - pages 234 - 235
- Serving and pairing desserts with wine - pages 236-237

4) AT THE BAR (Module 8)

- Drinks and service:

- Understanding and serving wine - pages 262-263
- Spirits and liqueurs - pages 270-271
- Hot drinks: tea and coffee - pages 280-281

Modulo lingua base:

Riepilogo delle strutture linguistiche di base e delle modalità di produzione scritta ed orale

Reading and listening per PROVA INVALSI

Docente

Raffaella Rossignuolo

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

A.F. 2019/2020

CLASSE QUINTA sezione B

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

Presentazione della classe:

La programmazione iniziale, sotto riportata, si è posta obiettivi seri e concreti, senza trascurare le riflessioni sulla lingua.
Il programma di Lingua Francese che si è svolto nella classe V sezione B ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze, per operare nelle diverse situazioni professionali.

Gli studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Buona parte degli studenti è in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, molti studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è soddisfacente ed in particolare si possono identificare due gruppi di studenti: alcuni hanno lavorato con impegno ottenendo una discreta preparazione, altri rivelano ancora qualche difficoltà sia nello scritto che nel parlato.

Testi adottati: S. Ferrari – H. Dubosc – "*Bon App! Le français des professions oenogastronomiques"* Minerva Scuola

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso hanno riguardato le aree di pertinenza professionale degli studenti.

SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula + Video lezione + Lezione online su piattaforma GOOGLE MEET - GSUITE
- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

Verifiche

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.
Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrutturate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari.
Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe. Mentre per gli studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento si è fatto riferimento al Piano Didattico Personalizzato stilato all'inizio dell'anno scolastico e sottoscritto dagli studenti e dalle famiglie.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo microlingua:

UNITÉ 2: À CHACUN SA TÂCHE

- **Dialogue 1:** *"On trie les légumes"* - page 19
- **Dialogue 2:** *"Rangements"* - page 20
- **Communication**: Demander et proposer son aide en cuisine - pages 21-22
- **Lexique**: Actions culinaires - pages 23-24
- **Théorie**: Le cuisinier traditionnel - page 25

UNITÉ 4: L'UNIVERS DE LA CUISINE

- **Dialogue:** *"Un dessert délicieux!"* - page 41
- **Communication**: Indiquer la durée - Parler de la cuisson - pages 42-43
- **Lexique**: Cuisson et conservation - page 44
- **Théorie**: Les différents modes de cuisson en détail - La conservation des aliments - pages 45-46
- **Compétences transversales:** Sécurité: Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) - page 50

UNITÉ 6: LE MENU DU JOUR

- **Dialogue:** *"Une recette italienne"* - page 75
- **Communication**: Donner des instructions - Conseiller - Identifier un object, un ingrédient - pages 76-77
- **Lexique**: Techniques culinaires - pages 78-79
- **Théorie**: Le risotto la recette de base - Les sardines farcies á la niçoise - pages 80-81

UNITÉ 9: ET POUR TERMINER

- **Dialogue:** "Des verrines appétissantes" - page 109
- **Communication**: Décrire des object et des ingrédients - Décrire l'aspect, le poids et la forme - Demander un avis, une permission - pages 110-111
- **Lexique**: Les légumes - Parler fromages - Fruits et desserts - pages 112-113-114
- **Théorie**: Les fromages de Savoie - page 115
- **Compétences transversales:** Les produits laitiers - page 119 + Les fruits et les légumes - page 120

UNITÉ 10 : LA CARTE DES VINS

- **Dialogue: «**Un vin du Moyen-Âge » - page 121
- **Communication**: Parler de l'aspect d'une boisson – Parler du goût d'une boisson – Décrire une boisson, un aliment – Indiquer l'origine d'un aliment, d'une boisson – pages 122-123
- **Lexique**: Les vins page 124
- **Théorie:** Des regions et leurs vins – pages 125-126 – Le gewürztraminer d'Alsace – page 129

Théorie: Les différents types de restaurants page 149
La cuisine dans tous ses états page 177

CIVILISATION:

- L'Île de France – pages 130-131
- Paris – pages 132-133
- Spécialités régionales - page 135
- La Bretagne – pages 138-139

- Spécialités régionales - page 141
- L'Alsace – pages 196-197
- Spécialités régionales - page 199

Modulo lingua base:

- Revisione delle strutture di base e della modalità per la produzione scritta e orale
- Présent de l'indicatif des verbes réguliers et irrégulier
- Gallicisme
- Passé composé des verbes réguliers et irréguliers
- Imparfait
- Prépositions

Docente

Raffaella Rossignuolo

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: Prof. GABRIELE CODEGA

Presentazione della classe

- **Andamento didattico/disciplinare**
  Il livello di preparazione iniziale della classe appariva nel complesso sufficiente, pur con notevoli diversità tra allievi. Alcuni di essi infatti mostravano discrete capacità logiche e di calcolo, altri si trascinavano carenze già dagli anni precedenti.
  Nel corso dell'anno sono emerse lacune più o meno significative, specie nell'approccio e nella trattazione del calcolo differenziale.
  La classe ha lavorato con apprezzabile impegno. La partecipazione al lavoro scolastico è stata nel complesso vivace ma non sempre propositiva. Il lavoro personale di revisione dei contenuti è stato eseguito nel complesso in modo sufficiente.
  Per alcuni alunni, infine, sono apparse molto evidenti tanto le difficoltà di assimilazione e rielaborazione dei primi argomenti trattati quanto quelle di recupero di nozioni che avrebbero dovuto ritenersi già acquisite.
  A causa dell'emergenza sanitaria, nel secondo quadrimestre sono state attivate lezioni a distanza (mediante la piattaforma GSuite for Education) alle quali gli allievi hanno partecipato con frequenza regolare. Non tutti hanno potuto partecipare in maniera attiva e propositiva a causa di problemi tecnici personali.

- **Competenze ed abilità raggiunte**
  In considerazione dell'evoluzione e della strutturazione del percorso scolastico nel quinquennio al C.F.P.A. di Casargo, gli allievi hanno lavorato sullo sviluppo di competenze e sull'acquisizione di abilità legate non soltanto al quinto anno ma anche al precedente biennio.
  Le **competenze** sviluppate sono le seguenti: utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
  Le **abilità** acquisite sono le seguenti: calcolare limiti di funzioni; calcolare derivate di funzioni; analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto; descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico; calcolare derivate di funzioni composte; risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni esponenziali e logaritmiche; risolvere problemi di massimo e di minimo; interpretare e rielaborare dati statistici presentati secondo diverse modalità, calcolare la probabilità di eventi semplici e composti.

- **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**
  In collaborazione con l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi commerciali, socio-sanitari, l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Graziella Fumagalli" di Casatenovo (LC), da inizio Novembre a metà Dicembre 2019 sono stati organizzati 5 incontri della durata di 2 ore mirati al recupero e all'approfondimento degli argomenti trattati durante l'anno scolastico.
  Tali incontri, tenuti dalla Prof.ssa Cristina Foti, hanno contribuito significativamente al

rafforzamento degli allievi che hanno affrontato la prova di simulazione con esiti complessivamente positivi.

Testi adottati
- Leonardo Sasso, Nuova Matematica a colori – Ed. Gialla per la riforma, secondo biennio – Ed. Leggera, Petrini.
- Leonardo Sasso, La Matematica a colori Vol. 5 – Ed. Gialla per il quinto anno – Ed. Leggera, Petrini.
- Massimo Bergamini, Anna Trifone, Graziella Barozzi, Matematica.bianco, Zanichelli.

Altri strumenti didattici
L.I.M. e GeoGebra.

Numero di ore settimanali
Il corso ha previsto un numero di ore di lezione settimanali mediamente pari a 3.

Metodologie adottate
Si è preferita la lezione frontale per la spiegazione degli argomenti, cercando di coinvolgere gli allievi mediante l'utilizzo di strumenti e software informatici.
Per le applicazioni sono state svolte numerose esercitazioni individuali o a piccoli gruppi sotto la supervisione del docente.

Verifiche
- **Verifiche scritte**
  Sono state effettuate 5 prove scritte nel corso del primo quadrimestre.
  Nelle prove scritte sono spesso stati inseriti quesiti a risposta aperta al fine di abituare gli allievi a formulare risposte adeguate nel contenuto e nello sviluppo in preparazione alle prove di simulazione.

- **Verifiche orali**
  Nel secondo quadrimestre, ciascun allievo è stato sottoposto ad una prova orale inerente l'intero programma trattato nel corso dell'anno scolastico attraverso la modalità della didattica a distanza (con l'utilizzo della piattaforma GSuite for Education).

Criteri di valutazione
Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF del C.F.P.A. di Casargo).

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- Ripasso su funzioni e calcolo dei limiti (Ottobre);
- Continuità delle funzioni e proprietà (Ottobre e Novembre);
- Derivata di una funzione (Novembre e Dicembre);
- Teoremi sulle funzioni derivabili (Dicembre e Gennaio);
- Massimi e minimi (Gennaio).

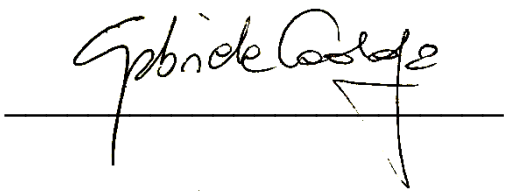
SECONDO QUADRIMESTRE

- Flessi (Febbraio);
- Studio di funzione (Febbraio e Marzo);
- Problemi di massimo e minimo (Marzo e Aprile);
- Statistica e calcolo della probabilità (Maggio).

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

- Conclusione di statistica e calcolo della probabilità.

Il Docente



SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Prof. Stefano Bolis

Presentazione della classe:

- **Andamento didattico/disciplinare**
  L'andamento della classe è stato nel complesso discreto, pur con differenti livelli di profitto tra allievi. L'impegno degli allievi è stato apprezzabile e costante nel corso dell'anno. Nel corso dell'anno, anche i pochi allievi che avevano mostrato difficoltà, hanno migliorato il loro rendimento. Il comportamento in classe è sempre stato positivo, nel pieno rispetto delle regole. Non sono state rilevate note disciplinari

- **Competenze ed abilità raggiunte**
  Competenze: Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio, Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
  Abilità: Recepire da diverse tipologie di fonti le informazioni relative alla vita sociale e civile, ed all'identità e storia del territorio, Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità locale ed allargata, Individuare norme e procedure relative alla tracciabilità, provenienza, produzione e conservazione del prodotto

- **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**
  Si sono sviluppati moduli relativi alla cittadinanza e alla nascita e importanza della Costituzione nella nostra società. E' stata effettuata una simulazione di acquisto e vendita di azioni, al fine di comprendere appieno la variabilità di tale strumento

Testo adottato:

- "Gestire le imprese ricettive 3", di Rascioni Farriello, Tramontana editore

Altri strumenti didattici:

- LIM
- Appunti del docente per richiamare alcuni prerequisiti nel primo quadrimestre

Numero di ore settimanali:

- Il corso ha previsto mediamente 4 ore di lezioni settimanali

Metodologie adottate:

- Lezioni frontali
- Lavori individuali e di gruppo
- Simulazioni operative applicate alla realtà

Verifiche
Verifiche scritte:
Sono state svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre e erano state pianificate tre verifiche nel secondo. L'obiettivo è stato sempre di preparare al meglio gli allievi per lo svolgimento delle prove multidisciplinari, da affrontare per accedere all'esame e nel secondo quadrimestre concentrarsi sull'esposizione orale. Il coronavirus ha accelerato il processo

Verifiche orali:
Svolte saltuariamente, senz'altro in caso di recupero per aver saltato una verifica scritta. Sono state incrementate con l'approssimarsi delle fine del corso, per preparare gli allievi all'orale dell'esame di Stato.
E' stata valutata anche l'attenzione in classe e a partecipazione attiva al corso e alle lezioni a distanza.

Criteri di valutazione
Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF del C.F.P.A. di Casargo).

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- La pianificazione e la programmazione aziendale (pag. 121-132)
  1) Collegamento tra pianificazione e programmazione aziendale
  2) Le strategie aziendali di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento
  3) Analisi S.W.O.T.
  4) Mission e vision aziendale
  5) Il vantaggio competitivo: la leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione
  6) Le forze di mercato di Porter
  7) Funzioni del controllo di gestione

- Il business plan (pag. 160-176)
  1) Fattibilità dell'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto
  2) Il contenuto e le parti del business plan
  3) Analisi di bilancio (R.O.I., R.O.E., R.O.S., grado di capitalizzazione, margine di copertura globale e Patrimonio Circolante Netto)

- Il budget (pag. 135-149)

  1) Definizione e obiettivi
  2) Tecniche di redazione del budget (incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero)
  3) Rilevazione dei costi in base a standard (ideali, ottenibili, correnti)
  4) Articolazione del budget (budget degli investimenti, finanziario e economico. I budget settoriali)

- Il controllo budgetario (pag. 149-152)

  1) Vantaggi e svantaggi del processo di controllo
  2) Fasi del processo di controllo
  3) L'analisi degli scostamenti nei costi e nei ricavi
  4) Reporting: misurazione e valutazione dei risultati raggiunti e delle cause degli scostamenti

- La normativa del settore turistico-ristorativo (pag. 194-196)

  1) Adempimenti per l'apertura di un'impresa turistica-ristorativa (S.C.I.A., S.U.A.P. requisiti personali, morali, professionali)
  2) Possibili forme giuridiche e relative caratteristiche

SECONDO QUADRIMESTRE

- Il marketing dell'azienda ristorativa (pag.47-74)

  1) Sviluppo e ruolo del marketing: orientamento alla produzione, prodotto, vendita, mercato, cliente
  2) Il marketing strategico e operativo. Caratteristiche del marketing turistico
  3) Le fasi del processo di marketing strategico: analisi interna-esterna, pianificazione strategica (segmentazione, targeting e posizionamento), programmazione operativa e controllo
  4) Analisi interna e valutazione del market share e fair share
  5) Segmentazione della domanda e strategie di selezione del mercato (indifferenziato, differenziato e concentrato)
  6) Analisi S.W.O.T.

(Da questo momento la formazione si è svolta a distanza – F.A.D.)

- Il marketing operativo (pag.80-103)
  1) Il marketing mix e le leve del marketing
  2) La politica del prodotto: ciclo di vita del prodotto
  3) La politica del prezzo: vincoli, determinazione e politiche di prezzo (penetrazione, scrematura o di prezzo allineato)
  4) La politica della distribuzione: canale diretto, indiretto breve e lungo. Il franchising
  5) La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing)
  6) Il web marketing e i suoi strumenti

- Il piano di marketing (pag.107-116)
  1) Il piano di marketing e il suo contenuto

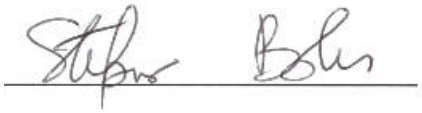
- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (pag. 272-289)
  1) Le abitudini alimentari e i principali fattori che la influenzano
  2) Le tendenze in campo alimentare
  3) I segni distintivi di un'azienda: marchio, ditta, insegna
  4) I principali marchi collettivi di qualità alimentare (D.O.P., I.G.P., S.T.G., BIO, D.O.C., D.O.C.G., I.G.T.)
  5) I prodotti a Km 0 e i G.A.S.

- La normativa sulla sicurezza (pag. 198-201)
  1) Il Testo Unico sulla sicurezza
  2) La normativa antincendio

- Le norme di igiene e di tutela del consumatore (pag. 204-214)
  1) Tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto
  2) L'etichettatura e le procedure di controllo interno e esterno
  3) La normativa sulla privacy (D.L. 196/2003) e sul trattamento dei dati personali
  4) Ruolo di stakeholder e stockholder. La certificazione di qualità I.S.O. 9000

- I contratti del settore ristorativo (pag. 218-221, 223-224)
  1) Elementi del contratto
  2) Contratti tipici e atipici del settore
  3) Catering e banqueting

Prof. Stefano Bolis



SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Di Salvo Fabio

Presentazione della classe:
La classe si presenta attenta e disponibile, sempre entusiasta nell'accogliere le proposte formative del docente. I ragazzi sono sempre risultati collaborativi, educati e propensi al lavoro individuale e collettivo, dimostrando discreto interesse nei confronti della materia.
Tutti i ragazzi hanno raggiunto con successo gli obiettivi minimi prefissati. Si riscontrano inoltre alcuni casi di eccellenza nella disciplina.

Testi adottati: /

Altri strumenti didattici: /

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate: Lezione frontale, esercitazione pratica, video lezioni

Verifiche
- Verifiche Pratiche.
- Test motori.
- Osservazioni sistematiche sull'apprendimento motorio.
- Verifiche orali e scritte (per eventuali alunni esonerati)
- Concorrono inoltre alla formulazione del giudizio i seguenti punti: osservazioni sul comportamento, sulla partecipazione alle lezioni e alle manifestazioni/progetti sportivi, sulla capacità di organizzazione, sull'utilizzo appropriato degli attrezzi, sulla capacità di collaborazione, sul rispetto delle regole, sul cambio degli indumenti.

Criteri di valutazione
Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA:

Pallamano:
-Regole di Gioco
-Pratico

Calcio a 5:
-Pratico

Atletica:
-Salto in alto (pratico, regolamento)

ARGOMENTI TRATTATI TRAMITE FAD:

Pallavolo:
-Regole di gioco
-Fondamentali di gioco (bagher, palleggio, muro, schiacciata, battuta)
-Pratico

Basket:
-Regole di Gioco
-Fondamentali di gioco (passaggio, palleggio, tiro, terzo tempo)

Atletica:
-Corse veloci (100m, ostacoli, staffetta)
-I salti (alto, lungo)
-I lanci (peso, disco)

Capacità e abilità motorie:
-Capacità condizionali: forza, velocità, resistenza, mobilità articolare
-Capacità coordinative: generali (apprendimento motorio, controllo motorio, adattamento / modifica dei movimenti), speciali (coordinazione, equilibrio, destrezza, anticipazione, reazione, differenziazione, ritmizzazione, fantasia motoria)
-Abilità motorie

Doping
-Cos'è il doping
-Il doping secondo il CIO e la WADA
-Sostanza proibite: stimolanti, anabolizzanti, narcotici, diuretici, ormoni peptidici

Apparato Locomotore
-Piani e Assi corporei
-Apparato scheletrico (funzioni, colonna vertebrale, gabbia toracica, arto superiore, arto inferiore)
-Sistema muscolare (definizione di muscolatura liscia, striata e cardiaca, struttura del muscolo
-Meccanismi energetici

Sistema Endocrino
-Definizione di sistema endocrino
-Definizione di ormone
-Principali ghiandole endocrine
-Definizione di Catabolismo e Anabolismo

L'insegnante

Prof. Di Salvo Fabio

SCHEDA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5^ Sezione B

Anno Formativo 2019/2020

Obiettivi da raggiungere: acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della preparazione e somministrazione di cibi e pietanze all'interno di un contesto alberghiero;

Il corso si prefigge lo scopo di fornire agli studenti della 5° classe, all'interno dell'offerta formativa prevista dal piano educativo della Regione Lombardia, gli strumenti concettuali utili e necessari affinché possano predisporre una gestione accurata e consapevole di tutto quanto concerne la manipolazione, la conservazione degli alimenti e le loro principali caratteristiche nutrizionali, riuscendo ad elaborare menù con contenuti nutrizionali definiti.

Modalità di valutazione: verifiche orali e scritte.

La programmazione di Scienza degli Alimenti è suddivisa in due parti:

a) argomenti di ogni singolo modulo;

b) contenuti specifici e dettagliati di ogni singolo modulo

a) Argomenti di ogni singolo modulo:

Modulo 1: Nuovi prodotti alimentari e cibo e religioni

- Il cibo e le religioni
- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli alimenti geneticamente modificati

Modulo 2: Dietetica in condizioni fisiologiche e patologiche

- Dieta Equilibrata
- Peso Teorico (IMC – Indice di Massa Corporea)
- Metabolismo basale
- LARN (Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di energia e Nutrienti)
- Linee guida per una sana alimentazione

- Dieta per fasce di età

- Diete e stili alimentari

- Diete nella ristorazione collettiva

- Dieta in particolari condizioni patologiche (malattie cardiovascolari, metaboliche, apparato digerente , allergie – intolleranze alimentari, tumori e disturbi del comportamento alimentare)

Modulo 4: Igiene degli Alimenti

- Contaminazione Biologica
- Contaminazione fisica
- Contaminazione chimica
- Contaminazione da contenitori
- Controllo igienico e controllo
- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

Modulo 3: Additivi alimentari

- Conservanti

- Coloranti

- Emulsionanti

- Stabilizzanti

- Addensanti

- Gelificanti

- Aromatizzanti

b) Contenuti specifici e dettagliati di ogni singolo modulo

Modulo 1: Nuovi prodotti alimentari e cibo e religioni

1. Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
2. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
3. Gli integratori alimentari
4. Gli alimenti funzionali
5. I novel foods
6. Gli alimenti geneticamente modificati
7. I superfoods
8. Il cibo nelle religioni
9. Cibo ed ebraismo
10. Cibo e cristianesimo
11. Cibo e islamismo

Modulo 2: Dietetica e alimenti dietetici speciali

1. Concetto di metabolismo basale;
2. Fabbisogno energetico totale giornaliero in relazione all'attività dell'individuo;
3. Peso teorico o desiderabile;
4. L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati dei Nutrienti);
5. Concetto di dieta; dieta equilibrata;
6. Linee guida per una sana alimentazione;
7. La piramide alimentare;
8. Dieta nelle diverse età e nelle condizioni fisiologiche (età evolutiva, lattante , bambino, adolescente, adulto, gravidanza, nutrice etc)
9. Diete e stili alimentari (mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, eubiotica, noridica, sport)
10. L'alimentazione nella ristorazione collettiva (la ristorazione, la ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la mensa aziendale, la ristorazione nelle case di riposo, la ristorazione ospedaliera)

11. Dieta per fasce di età e condizioni fisiologiche (la dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la dieta nella terza età) e diete speciali (la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice, alimentazione nello sport);
12. Cenni di tipologie dietetiche (dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta a zona, crono dieta, La dieta nordica);

Modulo 3: La dieta in condizioni patologiche:

- La dieta nelle malattie cardiovascolari (le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi)
- La dieta nelle malattie metaboliche (le malattie del metabolismo, il diabete mellito, l'obesità, iperuricemia e gotta, osteoporosi, storia del diabete)
- La dieta nelle malattie dell'apparato digerente (i disturbi gastrointestinali, le malattie epatiche, allergie e intolleranze alimentari, le reazioni avverse al cibo, reazioni tossiche, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia, diagnosi delle allergie e delle intolleranze; allergie, intolleranze e ristorazione collettiva)
- Alimentazione e tumori,
- Disturbi alimentari

Modulo 4: Igiene degli Alimenti

1. Contaminazione fisica;
2. Contaminazione chimica da metalli (Pb, Hg, Cd, Cu, Al, Sn, As);
3. Contaminazione da fertilizzanti e pesticidi;
4. Contaminazione da PCB (Policlorobifenili);
5. Contaminazione da radionuclidi;
6. Contenitori e rischi di contaminazione;
7. Contaminazione biologica (microrganismi e tipi di contaminazione, es. tossina botulinica);
8. Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni batteriche;
9. Tossinfezioni da muffe (attacchi fungini);
10. Protozoi (amebiasi);
11. Metazoi (teniasi, trichinosi, ossiuriasi e anisakidosi o anisakiasi);

12. controllo igienico e di qualità (sistemi HACCP).

13. Le certificazioni alimentari

14. Le frodi alimentari ed il controllo ufficiale.

15.Concetto di additivo alimentare;

16.Tipologia di additivi alimentari (conservanti, antiossidanti, additivi ad azione fisica, enzimi, coadiuvanti tecnologici) e rischi per la salute dopo assunzione costante nel tempo;

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione.

Autore: A. Machado

Editore: Editore Poseidonia

Eventuali dispense fornite dal docente

Il docente
Mattia Ferraroli

RELAZIONE FINALE A.F. 2019/2020 -CFPA-CASARGO-
PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -*SETTORE CUCINA*-

Classe: ***5°*** *sezione:* ***B*** ***Docente:*** *Giampiero Scola*

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da 18 alunni con una presenza di 5 femmine e 13 maschi di cui due alunni con certificazione D.S.A.; uno di questi, utilizza il computer durante le lezioni frontali e le verifiche scritte programmate. E' presente anche un allievo con B.E.S. il cui P.D.P. prevede semplicemente la possibilità di scrivere in stampatello nelle prove scritte. Nella classe non ci sono ripetenti e non è di mia continuità didattica ma è stata ereditata da un collega che l'ha seguita didatticamente per i precedenti 4 anni. Nel complesso gli alunni sono abbastanza predisposti all'apprendimento anche se in generale sono stati abituati per lo più ad una manualità lavorativa. La classe si presenta comunque divisa in 2-3 gruppetti, tra cui uno piccolo composto per lo più da maschi poco predisposti a seguire le lezioni didattiche e poco motivati all'apprendimento, un gruppo dove vi è una buona parte femminile motivato e attento nelle lezioni frontali con interventi mirati a specifiche domande di enogastronomia, mentre il resto interagisce con un sufficiente livello di coinvolgimento e presenza.

OBIETTIVI DEL CORSO

Il programma di L.O.G.S.R. che si è svolto nella classe V, ha avuto come obiettivo principale quello di attivare tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le conoscenze per operare nel futuro professionale. Oltre allo sviluppo delle abilità rivolte all'organizzazione del servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; il sottoscritto ha perseguito i seguenti fondamentali obiettivi:

1. Riconoscere la forza del territorio e i prodotti tipici italiani
2. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione
3. Realizzare le diverse tipologie di menu rispettando le regole e le stagionalità dei prodotti
4. Saper comporre piatti funzionali in base alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari
5. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro
6. Applicare e gestire un piano HACCP
7. Progettare e organizzare eventi di catering e banqueting e relativi menu
8. Riconoscere e gestire strategie di marketing e food-cost

METODOLOGIA

Il testo in adozione è stato, (Luca Santini, **In cucina: Laboratorio dei servizi enogastronomici quinto anno**; *Poseidoniascuola*); il corso si è svolto con lezioni frontali e qualche esercitazione di laboratorio, slide didattiche e dispense fotografate, permettendo allo studente di poter approfondire gli argomenti studiati, basandosi sull'organizzazione e progettazione di servizi enogastronomici.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Per la verifica formativa e valutazione finale ci si è principalmente affidati a verifiche scritte, interrogazioni orali, somministrando prove coerenti con il programma modulare, ed anche a qualche esercitazione pratica in occasione di eventi e cene genitori svolte durante i primi mesi dell'anno scolastico presso il CFPA di Casargo.

PROFITTO DELLA CLASSE

Gli studenti, nel complesso hanno acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Buona parte di essi sono in grado di:

- Padroneggiare sapientemente il glossario tecnico della ristorazione;
- Individuare le principali figure di riferimento;
- Analizzare ed eseguire le tecniche di servizio;
- Impostare qualunque tipologia di menu;
- Predisporre un piano di acquisto delle derrate alimentari;
- Riconoscere eventuali punti critici ed applicare azioni correttive;
- Redigere un piano di autocontrollo;
- Pianificare qualunque servizio di Catering o Banqueting con relativo food-cost;
- Impostare e gestire eventuali strategie di marketing;

Pertanto, l'impegno profuso è stato, indirizzato alla motivazione personale e collettiva sviluppando in ogni singolo allievo un interesse verso il mondo del lavoro, e di conseguenza al conseguimento di un efficace e personale metodo di studio. In conclusione, i risultati sono stati apprezzabili ed al termine dell'anno scolastico, tutti gli studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo, dimostrando di aver acquisito Conoscenze, Competenze e Abilità, con un profitto generale nel complesso più che sufficiente, nonostante che dal mese di febbraio, a causa del **COVID 19** le lezione didattiche in presenza sono state sospese e riattivate nel mese di Aprile con Didattica a Distanza su piattaforma GSuite e con non poche difficoltà di connessione da parte degli alunni stessi.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- **Unità A =** La forza del territorio:
  - *Tipicità Alimentari;*
  - *Prodotti a chilometro zero;*
  - *Promozione del "Made in Italy"*
  - *La ristorazione commerciale e collettiva;*

- **Unità B =** <u>Marchi di qualità e altre tutele alimentari:</u>
  - I prodotti DOP, IGP, PAT, STG-AS;
  - I marchi di qualità dei vini;
  - I presidi Slow-Food;
  - I marchi di qualità locale;
  - Le etichette alimentari;
  - Tracciabilità e Rintracciabilità;

- **Unità C =** <u>I prodotti tipici italiani:</u>
  - I prodotti tipici e la cucina regionale italiana del Nord-Ovest;
  - I prodotti tipici e la cucina regionale italiana del Nord-Est;
  - I prodotti tipici e la cucina regionale italiana del Centro;
  - I prodotti tipici e la cucina regionale italiana del Sud;
  - I prodotti tipici e la cucina regionale italiana delle Isole;

- **Unità D =** <u>Realizzare un menù</u>:
  - Il menu -definizione-significato-tipologie;
  - Principali regole per la stesura di un menu;
  - Menu e stagionalità dei prodotti;
  - Menu per ristoranti;
  - Menu per hotel;
  - Menu per eventi e banchetti;
  - Menu per la ristorazione collettiva;

- **Unità E =** <u>Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari</u>:
  - Le principali intolleranze alimentari -*glutine e lattosio*-
  - Le altre intolleranze alimentari -*lieviti-uova-nichel-ecc*-;
  - Gli stili alimentari vegetariani;
  - La dieta mediterranea e macrobiotica;

- Lo stile alimentare ebraico e musulmano;
- Regimi alimentari speciali -diabete e gravidanza-;

SECONDO QUADRIMESTRE

- **Unità G =** Il sistema H.A.C.C.P.:
  - L'igiene professionale in cucina;
  - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
  - La sicurezza degli alimenti e l'HACCP;

- **Unità H =** Il servizio di catering e banqueting:
  - Banqueting e Catering due realtà a confronto;
  - Che cos'è il Catering e le varie tipologie;
  - Il catering industriale;
  - Le nuove tendenze del catering;
  - Che cos'è il Banqueting;
  - La pianificazione e l'organizzazione del servizio del banqueting;
  - Le nuove figure professionali del banqueting;

Il Docente

Giampiero Scola

SCHEDA DI LABORATORIO DI SALA – Art. Enogastronomia – 5B)

Docente:
ROSATO STEFANO – laboratorio di sala bar

Presentazione della classe:

- **Andamento didattico/disciplinare**
  L'andamento didattico disciplinare, per quanto concerne l'attività svolta per il periodo settembre – febbraio, è stato discreto dimostrando la partecipazione attiva alle relative lezioni, con cospiqua presenza e attenzione.

- **Competenze ed abilità raggiunte**
  Le competenze e le abilità sono state raggiunte parzialmente, in quanto con l'interruzione dell'anno scolastico, il programma prestabilito non è stato completato, questo dovuto a cause che tutti conosciamo, ma in ogni modo alcune di queste (competenze e abilità) in base al periodo scolastico sino adesso svolto, hanno avuto un medio raggiungimento.
  In sintesi l'allievo compete con:

- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza.
- Distingue, attraverso il rapporto con il cliente, la accoglienza, il servizio e il commiato.
- Riconoscere parzialmente il sistema enografico nazionale.
- Distinguere le differenti tecniche di vinificazione dei vini.
- Eseguire analisi sensoriale del vino.
- Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali.
- Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
- Proporre piccoli abbinamenti di vini e altre bevande, ai cibi.
- Saper promuovere i prodotti tipici dell'attività enogastronomica.
- Simulare e definire menù che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio.
- Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento per l'abbattimento dei costi.
- Gestire approvvigionamenti e stock.
- Effettuare la porzionatura dei piatti davanti al cliente.
- Svolgere in modo semplice il servizio delle acquaviti.

- **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

L'attività di recupero e approfondimento non è stato possibile raggiungerlo, per la problematica dovuta all' interruzione dell'anno scolastico, dovuto al covid 19.

Testi adottati:

- SALA - BAR E VENDITA hoepli per il quarto e quinto anno dell'articolazione enogastronomia
- MAITRE & BARMAN *CON MASTERLAB* laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita - 2°biennio 5° anno – le monnier

Altri strumenti didattici:
Dispense aggiuntive inerente al programma

Numero di ore settimanali:
circa 2 ore a sett. (66 ore programmate)

Metodologie adottate:
Gli argomenti sono stati trattati singolarmente in aula, con un approfondimento teorico delle lezioni frontali.

Si è data importanza alla fase teorica con libri di testo, dispense e qualche filmato inerenti la specializzazione del settore alberghiero.

Verifiche
Verifiche scritte:
Verifiche orali:

- Prove scritte e interrogazioni orali per ciò che riguarda la parte teorica.
- Realizzazione di progetti coordinati dal docente attraverso l'approfondimento di riassunti inerente all'argomento trattato sulla disciplina del settore alberghiero.
- Simulazione aziendale.
- Prove pratiche con venti interni ed esterni.

Criteri di valutazione
Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

Per ciò che concerne le prove scritte, sono state valutate secondo la scala di valutazione prevista nel piano dell'Offerta Formativa.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

DAL LIBRO DI SALA E VENDITA OSCAR GALEAZZI HOEPLI	***Titolo modulo e unità didattiche***
U.D. 1 **Rapporto con i clienti**	1.1 Prenotazione 1.2 Accoglienza 1.3 Comanda: vendita dei prodotti 1.4 Servizio di prodotti 1.5 Pagamento 1.6 Commiato 1.7 Reclami 1.8 Tipologie di clienti 1.9 Prossemica
U.D. 2 **La carta, strumento di vendita**	1.2 Presentazione e aspetti tecnici 2.2 Aspetti gestionali 2.3 Indicazioni strategiche
U.D. 8 **La vite e il vino**	8.1 La vite 8.2 La fermentazione alcolica 8.3 La vinificazione 8.4 Altre tecniche produttive 8.5 Conservazione dei vini

SECONDO QUADRIMESTRE

U.D. 6 **Valorizzazione dei prodotti tipici**	6.1 La tipicità come elemento strategico 6.2 Che cos'è il prodotto tipico 6.3 La dimensione collettiva 6.4 Il valore del prodotto tipico 6.5 Forze e debolezze dei prodotti tipici 6.6 I marchi di tutela dei prodotti.
U.D 9 **La qualità alimentare** Dispensa dal Libro di sala - bar "maitre & barman"	1.1 la qualità percepita 1.2 sistemi di qualità 1.3 i prodotti di qualità 1.4 le etichette alimentari 1.5 la ristorazione etica e sostenibile
U.D. 7 **Catering e banqueting** Dispensa dal Libro di sala - bar "maitre & barman"	7.1 Il catering 7.2 La produzione e distribuzione itineranti 7.3 il banqueting e catering- banqueting 7.4 gli operatori 7.5 le occasioni e le tipologia di evento
U. D. 9 **Distillazione, acquavite e liquori**	9.1 Distillazione continua e discontinua 9.2 Brandy 9.3 Cognac 9.3 Armagnac 9.4 Grappa 9.5 Whisky 9.6 Vodka

	9.7 Rum 9.8 Gin 9.9 Tequila 9.10 Acquaviti di frutta 9.11 Acquavite d'uva

Il Docente

Stefano Rosato

8. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Nel corso dell'anno sono state programmate due simulazioni per preparare gli allievi del C.F.P.A. agli esami. Tali simulazioni sono state concordate e coordinate con l'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo.
Le simulazioni sono avvenute nella prima tornata a Casargo, nella seconda avrebbero dovuto svolgersi a Casatenovo. Purtroppo la situazione coronavirus ha impedito lo svolgimento della seconda tornata delle simulazioni, come pure dei test invalsi.

Gli elaborati sono stati valutati in decimi; i punteggi, convertiti in decimi, peseranno ciascuno per il 50,0% ai fini della valutazione finale per la specifica materia e la relativa valutazione (rispetto all'originario 33% previsto dall'accordo).

Si segnala che, al fine di migliorare la preparazione degli allievi del CFPA, sono state effettuate delle simulazioni multidisciplinari "interne". Per conoscenza si riporterà di seguito il testo delle prove.

- Simulazioni Prima Prova

1 prova svolta con Casatenovo, il 17/02/2020 a Casargo

- Simulazioni Seconda Prova

1 prova, svolta il 18/02/2020 a Casargo

- Prova multidisciplinare

Sono state effettuate n. 1 prova multidisciplinare, valutata al fine dell'ammissione all'esame di Stato e due prove multidisciplinari interne:

Data	Tipologia	Tempi	Materie
10/12/2019	B	3.30 ore	Lingua inglese, Matematica, Diritto e tecnica amministrativa, Lab. di sala
11/12/2019	B	2.30 ore	Lingua Francese, Lab. di cucina, storia
19/2/2020	B	4 ore	Lingua Inglese, Diritto e tecnica amministrativa, Matematica

Si allega a scopo informativo i testi delle prove multidisciplinare interne del 10 e 11/12/2019 e quella con Casatenovo del 19/2/2020.
Si segnala che una simulazione facoltativa di colloquio a distanza sarà effettuata agli allievi a inizio giugno con lo scopo di ottenere una migliore preparazione all'esame.

Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo (LC)

SIMULAZIONE
PROVA MULTIDISCIPLINARE

Classe V sezione B

Anno scolastico 2019/2020

Data: 10/12/2019

MATERIE

Lingua straniera (Inglese)
Matematica
Diritto e tecniche amministrative
Laboratorio sala e vendita

Durata della prova: h 3.30

Candidato/a:_____

VALUTAZIONE

MATERIE	PUNTEGGI
LINGUA INGLESE	/10
MATEMATICA	/10
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	/10
LABORATORIO SALA E VENDITA	/10

LINGUA STRANIERA (INGLESE)

Candidato/a_____

1- How does a UK breakfast differ from a continental breakfast?

(max 6 lines)

……

……

……

……

……

……

2- Briefly define British lunch and dinner menus in terms of times, content and quantity. (max 6 lines)

……

……

……

……

……

……

3- How should you plan a kosher menu?

(max 6 lines)

……

……

……

……

……

……

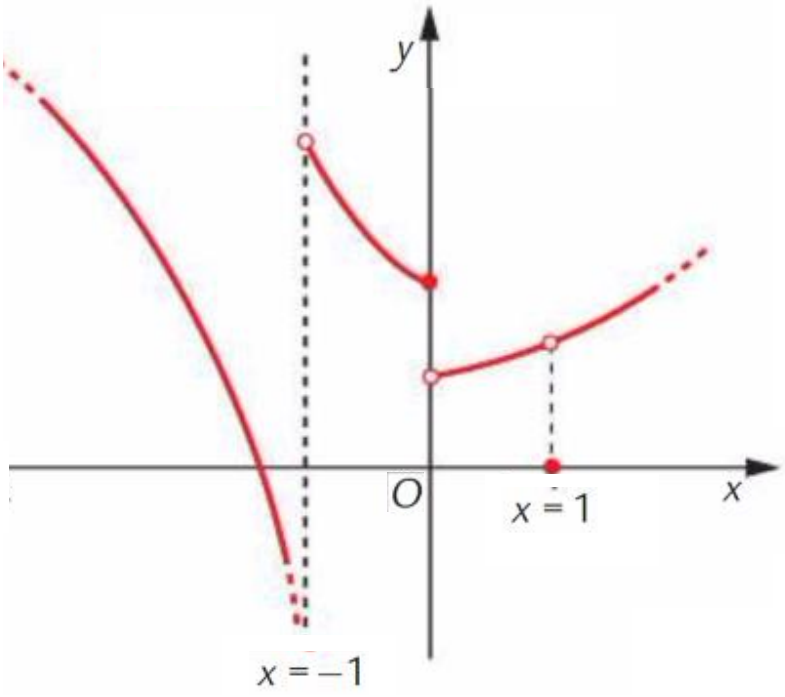
MATEMATICA

Candidato/a_____

QUESITO N° 1

Definisci il concetto di funzione continua in un punto x_0.

Analizza il seguente grafico. Individua e classifica i punti di discontinuità della funzione rappresentata.



QUESITO N° 2

Determina l'equazione dell'asintoto obliquo della funzione

$$y = \frac{4x^2 - 1}{1 - 2x}$$

QUESITO N° 3

Definisci il concetto di derivata di una funzione in un punto x_0 e spiegane il significato geometrico.

Determina l'equazione della retta tangente al grafico della funzione

$$y = 2x^3 - 3x$$

nel punto $x_0 = -1$.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Candidato/a_____

1- Analizza i punti in comune e le differenze tra mission e vision aziendale

(max 6 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- Illustra i principali punti di collegamento tra lo Stato Patrimoniale e il Conto Economico

(max 6 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3- Descrivi in cosa consiste l'analisi S.W.O.T.

(max 6 righe)

……

……

……

……

……

……

LABORATORIO SALA E VENDITA

Candidato/a_____

1- Come si gestiscono le fasi della prenotazione in albergo?

(max 7 righe)

……

……

……

……

……

……

……

2- Descrivi lo sviluppo della fase di accoglienza
(max 7 righe)

……

……

……

……

……

……

……

3- Quali sono le caratteristiche principali per prendere una comanda in sala ristorante? (max 7 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo (LC)

SIMULAZIONE
PROVA MULTIDISCIPLINARE

Classe V sezione B

Anno scolastico 2019/2020

Data: 11/12/2019

MATERIE

Lingua straniera (Francese)
Laboratorio di cucina
Storia

Durata della prova: h 2.30

Candidato/a:_____

VALUTAZIONE

MATERIE	PUNTEGGI
LINGUA STRANIERA - FRANCESE	**/10**
LABORATORIO DI CUCINA	**/10**
STORIA	**/10**

LINGUA STRANIERA (FRANCESE)

Candidato/a_____

1- Expliquez la différence entre la cuisson à l'eau et la cuisson à la vapeur.

(max 6 lignes)

……

……

……

……

……

……

2- Qu'est-ce qu'une intoxication alimentaire? Donnez-en une définition. Puis décrivez les caractéristiques, les aliments à risque et les symptômes de deux intoxications alimentaires de votre choix .

(max 6 lignes)

……

……

……

……

……

……

3- Une bonne conservation des aliments réduit leur altération, et diminue donc le risque d'intoxication alimentaire. Parlez de quelques méthodes de conservation pratiquées dans le restaurant / bar / pâtisserie où vous travaillez ou bien où vous avez fait votre stage.

(max 6 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

LABORATORIO DI CUCINA

Candidato/a_____

Il candidato supponga di di lavorare in un'azienda di alta ristorazione con la mansione di Banqueting Manager e di aver ricevuto l'incarico di organizzazzare un evento storico sotto forma di Banqueting per 200 ristoratori e 100 executive chef provenienti da tutta Italia a nome della società: ***"Ducale Food srl"***, appartenente al Consorzio di Parma, presso la dimora storica di Milano "**Castello Sforzesco**" per la promozione di un nuovo prodotto alimentare: "**Culatello di Zibello 18 mesi**".

1) *Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, descriva le sue mansioni, la normativa di riferimento che l'azienda di Banqueting deve possedere per svolgere tale attività, e i requisiti di una dimora storica;*
2) *Analizzi la pianificazione e l'organizzazione del servizio di banqueting e di tutto l'evento a lui più consona avvalendosi dei suoi migliori collaboratori ed incaricando eventuali nuove figure professionali valide;*
3) *Proponga un piccolo buffet di benvenuto con qualche altro prodotto del territorio a marchio tutelato e, pubblicizzi il prodotto in promozione con un menu di 3 portate: (entrée; antipasto e main course) + un dolce classico.*

STORIA

Candidato/a_____

1. Rispondi alle seguenti domande (0,5 punti per risposta)

1. Cosa fu il Patto Gentiloni?

……

……

2. Chi erano i menscevichi?

……

……

3. Cosa fu il Comintern?

……

……

4. Cosa furono le corporazioni sotto il regime fascista?

……

……

Punti / 2

2. Illustra gli avvenimenti bellici che caratterizzarono il fronte alpino durante la Prima guerra mondiale.

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……..

Punti / 2

3. Cosa fu il Biennio rosso?

……

……

……

……

……

……

……

……

……

Punti / 2

4. In cosa consistettero, in Unione sovietica, i Piani quinquennali?

……..

……

……

……

……

……

……

……

……

……

Punti / 2

5. Cosa furono le leggi fascistissime?

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……..

Punti / 2

TESTO SIMULAZIONE PRIMA PROVA (LINGUA ITALIANI) DEL 17/02/2020

TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dì d'estate.

Quanto scampanellare
tremulo di cicale!
Stridule pel filare
moveva il maestrale
le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole
in fascie polverose:
erano in ciel due sole
nuvole, tenui, róse[1]:
due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,
fratte di tamerice[2],
il palpito lontano
d'una trebbïatrice,
l'*angelus* argentino[3]...

dov'ero? Le campane
mi dissero dov'ero,
piangendo, mentre un cane
latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

---

[1] corrose
[2] cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)
[3] il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

TIPOLOGIA B
Analisi e produzione di un testo argomentativo

Ambito sociale

Evelina Santangelo, *Accogliere*

Il testo è un breve articolo, comparso su un settimanale nell'ottobre 2018, della scrittrice Evelina Santangelo (nata a Palermo nel 1965), con le riflessioni seguite alla visione di un film-documentario sulla storia di un giovane africano rifugiato in Italia.

Oggi più che mai sento quanto avesse ragione la Bachmann[1] quando diceva: «Non date ai vostri pensieri un unico fondamento, potrebbe essere pericoloso». Bisogna dare moltissimi fondamenti ai propri pensieri per scardinare pregiudizi, visioni sclerotizzate, superare distanze dettate dall'incomprensione, e accogliere prima di tutto questo mondo in cui viviamo, dove i destini dell'umanità, le lingue e le culture si stanno intrecciando in modo inestricabile, o comunque si ritrovano a vivere una prossimità come mai forse era accaduto prima. [...]
È scomodissimo dare più fondamenti al proprio pensiero. Bisogna mettere in discussione certezze su cui si è edificata la propria vita e quella della collettività in cui siamo cresciuti. Per farlo bisogna compiere un gesto difficile: mettersi in ascolto.
È stato ascoltando un film realizzato da Itastra[2] (Scuola Italiana per Stranieri dell'università di Palermo: «Io, Souleymane Bah») che ho capito come la lingua possa diventare non solo uno strumento di inclusione, come si dice spesso, ma una forza di salvezza per chi vive tutta la vita da analfabeta (come lo erano milioni di italiani nel dopoguerra, spesso costretti a emigrare: «migranti economici», li definiremmo oggi). È la storia di Souleymane Bah, un ragazzo di un villaggio della Guinea Conakry[3], arrivato nel nostro paese nel 2016 senza possedere una lingua con cui leggere e scrivere, dopo un'infanzia e un'adolescenza trascorsa a cercare lavoro ovunque spingendosi sino in Libia. E lì, solo lavoro e fatica, «bastone e fucile», come racconta ... finché non è giunto a Itastra e lì ha imparato l'unica lingua che oggi sa leggere e scrivere o come precisa: «una lingua con cui capire meglio il mondo e me stesso».
Ecco, per me «accogliere», ha a che fare con questa urgenza di imparare anche noi una nuova lingua con cui provare a comprendere il mondo e noi stessi, per non rischiare di finire a vivere da stranieri in questo nostro tempo.

(E. Santangelo, *Accogliere*, in "L'Espresso", 7 ottobre 2018)

1. **Bachmann:** Ingeborg Bachmann (1926-1 973), poetessa austriaca, autrice anche di romanzi e saggi, tra cui *Letteratura come utopia*, tradotto e pubblicato in Italia nel 1983, raccolta di lezioni sulla poetica, da cui è tratta questa citazione.
2. **Itastra:** è nata nel 2008 con l'obiettivo di promuovere attività didattiche, di formazione, di consulenza e di ricerca nel campo dell'insegnamento dell'italiano come lingua seconda e straniera; ha promosso nel 2018, nell'ambito del progetto "La forza della lingua. Percorsi di inclusione per soggetti fragili", un concorso, nella cui sezione *Human Rights* e *Short Docs* è stato proiettato il docufilm con la storia di Souleymane Bah, ventiduenne africano, che in Italia ha ottenuto la licenza media e ora vive a Palermo.
3. **Guinea Conakry:** così è denominato lo stato dell'Africa occidentale della Repubblica di Guinea per distinguerlo dalla Guinea Bissau

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento che non superi le cinque colonne di metà di foglio protocollo, sviluppando i seguenti punti:

1. Analisi

1.1 Riassumi il contenuto dell'articolo in un testo di circa 40-60 parole.

1.2 Parafrasa la citazione di Ingeborg Bachmann, "espandendo" le parole chiave di cui si compone e trasformandola in un breve testo espositivo che ne chiarisca il significato complessivo.

1.3 Analizza il testo di Evelina Santangelo dal punto di vista lessicale e semantico e individua le parole ricorrenti e le aree semantiche dominanti.

1.4 Qual è il tema dell'articolo? In quale o quali passaggi del testo trovi espressa la tesi dell'autrice?

1.5 Come la tesi dell'autrice entra in relazione con la citazione della Bachmann riportata nel primo paragrafo?

2. Commento

A partire dall'articolo di Evelina Santangelo, argomenta le tue opinioni sul tema dell'accoglienza nel nostro Paese, o in Europa, di persone provenienti da altre zone del mondo, portatrici di lingue e culture diverse.

TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Ambito tecnologico e sociale

ARGOMENTO Comunicare nella Rete

Nel 2017 nasce a Trieste l'associazione Parole O_Stili che si propone di diffondere buone pratiche di comunicazione nella Rete. Dal confronto, a cui hanno contribuito scuole, università e imprese, è nato il *Manifesto della comunicazione non ostile*, articolato in dieci principi:

1. *Virtuale è reale*. Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.
2. *Si è ciò che si comunica*. Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.
3. *Le parole danno forma al pensiero*. Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.
4. *Prima di parlare bisogna ascoltare*. Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.
5. *Le parole sono un ponte*. Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.
6. *Le parole hanno conseguenze*. So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.
7. *Condividere è una responsabilità*. Condivido testi e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.
8. *Le idee si possono discutere*. Le persone si devono rispettare. Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.
9. *Gli insulti non sono argomenti*. Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

10. Anche il silenzio comunica. Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

(*Manifesto della comunicazione non ostile*. in www.paroleostili.com)

Riflettendo su uno o più punti del decalogo di Parole O_Stili che ti paiano particolarmente importanti, esamina il fenomeno della comunicazione in Rete e soffermati sulle sue conseguenze in vari ambiti, ad esempio nella società, nella politica, nell'economia e nelle relazioni personali. Sviluppa l'argomento secondo le tue conoscenze ed esperienze e assegna un **titolo** generale alla tua trattazione. Se lo ritieni opportuno, puoi strutturare il discorso in **paragrafi**, attribuendo a ciascuno un titolo specifico.

TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA DEL 18/02/2020

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
Tema di
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

NOME E COGNOME DEL CANDIDATO _____

PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY e DIETE SOSTENIBILI
DOCUMENTO n. 1

Negli anni, il comparto produttivo agroalimentare è diventato una delle più importanti attività economiche del Made in Italy.
Se guardiamo al contesto europeo, l'industria alimentare italiana è al secondo posto, dopo quella francese, per numero di imprese, al terzo (dopo Francia e Germania) per numero di occupati e al quinto (dopo Francia, Germania, Regno Unito e Spagna) per valore aggiunto.
L'Italia […] gioca un ruolo primario come esportatrice di pasta e di conserve di pomodoro (con una quota del 65% circa del valore dell'export UE); è seconda nell'esportazione di vini e di olio d'oliva (27% e 23% delle esportazioni europee); infine, è quarta nell'esportazione UE di formaggi e latticini, con una quota del 13% dell'export. La copertura di quote di mercato così importanti è stata possibile anche grazie al decisivo contributo della cosiddetta "*DopEonomy*", che rappresenta oggi il 18% del valore del settore e il 21% dell'export nazionale. La domanda estera in forte espansione (come, ad esempio, quella dei paesi asiatici) – la cui richiesta si è concentrata su prodotti tipici e di qualità, sulle specialità della multiforme tradizione produttiva nazionale – ha trovato una risposta in una struttura produttiva alimentare e vitivinicola che oggi conta quasi 200.000 imprese e 822 denominazioni DOP, IGP, STG (sulle circa 3.000 nel mondo).
Il successo del comparto a livello internazionale ha avuto come conseguenza un rinnovato interesse per l'agroalimentare non solo da parte del mondo dell'economia, ma anche delle istituzioni, della cultura, della società nel suo complesso. Sono nate associazioni internazionali, come *Slow Food* [….], che ha promosso la salvaguardia della biodiversità e delle tradizioni attraverso un crescente numero di incontri ed eventi.
Il settore agroalimentare italiano: una storia di successo - a cura di M. Cavallera, Silvia A. Conca Messina, Blythe A. Raviola - Prima edizione - Roma: Carocci, 2019 - ISBN 9788843076352. - pp. 11-14

DOCUMENTO n. 2

Per l'industria alimentare italiana offrire alimenti buoni, sani, sicuri e con un profilo nutrizionale sempre più equilibrato, a prezzi contenuti e accessibili a tutti, rappresenta un obiettivo primario.
L'Industria agro-alimentare italiana è anche fortemente interessata all'affermazione su scala globale di modelli sostenibili di produzione e di consumo, in grado di garantire la competitività dei sistemi agroalimentari nel rispetto dell'ambiente e delle comunità territoriali.
L'uso sostenibile delle risorse necessarie alla produzione di cibo è argomento di grande interesse scientifico. La crescita economica sostenibile è sempre più obiettivo strategico di Organizzazioni a livello internazionale. L'*Open Working Group* dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite (OWG) ha proposto nell'Agenda 2030 ben 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs). L'obiettivo n. 12 persegue in modo specifico la sfida di "Garantire modelli sostenibili di produzione e consumo".

L'evoluzione dei consumi alimentari in Italia, così come in tutti gli altri Paesi ad economia avanzata, in questi ultimi anni si è caratterizzata per una variazione significativa nella composizione di spesa: i consumi proteici si sono diversificati: meno carne e più pesce; si riduce il consumo di oli e grassi e si ridistribuisce a favore di quelli di origine vegetale, soprattutto olio di oliva extravergine; si consolida la centralità dei cereali nella dieta; si rafforza la spesa per frutta e verdura.
Le tendenze di consumo emerse da numerose indagini di mercato vanno a valorizzare tre indicatori: naturalità - crescente ricerca di prodotti sicuri dal punto di vista sanitario, nutrizionale e organolettico in quanto tipici, a denominazione di origine, biologici, a filiera corta, a Km0; funzionalità - crescente ricerca di alimenti che svolgano una funzione precisa rispetto alle funzionalità dell'organismo e ad esigenze particolari dell'organismo stesso e della dieta; convenienza - crescente ricerca di alimenti che producano risparmi di denaro e/o di tempo nella preparazione e nel consumo.
Sempre più studi scientifici confermano che quello che mangiamo ha un effetto, oltre che sulla nostra salute, anche sull'ambiente che ci circonda. Il concetto di impatto ambientale della produzione degli alimenti è tenuto in considerazione sempre maggiore dai consumatori sensibili alla tematica della salvaguardia dell'ambiente.
Per esempio, l'aderenza alla moderna dieta mediterranea (DM) riconosciuta nel 2010 patrimonio dell'umanità dall'UNESCO, non ha solo una valenza nutrizionale, sociale e ambientale ma anche ambientale perché è considerata una dieta sostenibile secondo la Doppia Piramide alimentare – ambientale (2016; settima edizione *Barilla Center for Food & Nutrition*, BFCN).
Enea - Dipartimento Sostenibilità dei Sistemi Produttivi e Territoriali - Filiere e sistemi agro-alimentari sostenibili

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in ristorante ecosostenibile nella Regione di appartenenza. In considerazione della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere incontri formativi con degustazioni al fine di illustrare nei menù proposti per cerimonie.

la qualità di origine dei prodotti tipici offerti [per le garanzie sulla tracciabilità]
le associazioni tra gli ingredienti [per la valorizzazione del territorio e il rispetto della tradizioni]
la qualità nutrizionale [secondo i nuovi LARN e le nuove Linee Guida della sana alimentazione (rev 2018)]
i criteri di eco-sostenibilità nella predisposizione delle ricette [secondo i principali indicatori di impatto ambientale delle filiere produttive]

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:
a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Importanza dei prodotti certificati per l'industria agro-alimentare italiana
- Importanza della valorizzazione del territorio di appartenenza attraverso i prodotti che rientrano nel circuito di "*Slow food*"
- Perché l'industria agro-alimentare italiana è anche fortemente interessata all'affermazione su scala globale di modelli di produzione sostenibili
- Le nuove tendenze alimentari dei consumatori
- Il modello della dieta mediterranea secondo la Doppia Piramide

b) Con riferimento alla produzione di un breve testo di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, fornisca una sintetica spiegazione del fatto che alcuni alimenti come quelli biologici, a filiera corta, a km0, abbiano, nella percezione dei consumatori, una valenza qualitativa maggiore (nutrizionale, etica, organolettica). Il candidato illustri poi il concetto di impatto ambientale riferito alle filiere alimentari spiegando attraverso quali indicatori esso possa essere misurato.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proponga un di menù di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) inserendo prodotti certificati o presidi *Slow Food* che
- valorizzi il territorio di provenienza dei prodotti prescelti
- valorizzi l'autenticità delle materie prime e la loro modalità produttiva

d) Il candidato elabori un piatto della tradizione italiana avente fra gli ingredienti almeno un prodotto presidio "Slow Food", con dosi per quattro persone.

e) Il candidato elabori un piatto innovativo scegliendo fra gli ingredienti del "paniere" in allegato, con dosi per quattro persone, considerando l'adeguatezza nutrizionale rispetto anche ai valori LARN.

ALLEGATO

DESCRIZIONE
FARINA 0
FARINA 00
SEMOLA RIMACINATA
LIEVITO DI BIRRA FRESCO
LIEVITO PER DOLCI
ZUCCHERO SEMOLATO
ZUCCHERO A VELO
UOVA PASTORIZZATE
TUORLI PASTORIZZATI
ALBUMI PASTORIZZATI
POMODORI PELATI
OLIO OLIVA EXTRA VERGINE DOP LAGHI LOMBARDI LARIO
OLIO DI ARACHIDE
FARINA DI MAIS
FARINA DI GRANO SARACENO
FARINA DI RISO
VANIGLIA
OLIVE NERE SNOCCIOLATE
CIOCCOLATO FONDENTE
ACETO BALSAMICO
CREMA DI ACETO BALSAMICO
TOPPING FRUTTI DI BOSCO
NEUTRO PER GELATI
DESTROSIO
GLUCOSIO

FRUTTA E VERDURA
SEDANO
CAROTE
CIPOLLE
ERBE AROMATICHE (SALVIA, ROSMARINO, TIMO, ALLORO)
SPINACI
POMODORINI PACHINO
AGLIO
LIMONI BIO
ARANCE BIO
MANDORLE PELATE BIO
BASILICO
PREZZEMOLO
PREZZEMOLO RICCIO
FRAGOLE BIO
MIRTILLI BIO
RIBES BIO
LAMPONI
CASTAGNE
NOCI
RADICCHIO TREVISANO TARDIVO
CARNE-PESCE-LATTICINI
LATTE DI SOIA
LATTE INTERO
FILETTO DI MAIALE
PETTO DI POLLO
FILETTI DI MERLUZZO GELO
MOZZARELLA DI BUFALA
ORATE FRESCHE
COZZE FRESCHE
VONGOLE FRESCHE
CARRE' D'AGNELLO
PANNA FRESCA
BURRO
MAGATELLO DI VITELLO
CONIGLIO INTERO
AGONI
ANGUILLA

TESTO PROVA MULTIDISCIPLINARE DEL 19/02/2020

Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"
Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)
TEL. 039 9205385 **PEO:** lcrc02000l@istruzione.it **PEC:** lcrc02000l@pec.istruzione.it
C.F.94024420138
Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it **C.M.**LCRC02000L

PROVA A

Cognome e nome del candidato: _____

SCUOLA_____Classe_____ Data_____

Disciplina: Diritto e Tecnica Amministrativa

1. Il ristorante La Pineta è situato in una zona periferica della citta ma è conosciuto in tutta la provincia per le portate abbondanti e a buon mercato. Il locale è frequentato soprattutto da camionisti che ricercano un pasto copioso e a prezzi accessibili. Il proprietario del ristorante, si occupa della contabilità e serve i clienti a tavola, la cucina è affidata alla moglie che prepara piatti tipici siciliani. Il ristorante è molto affollato a pranzo; di sera, invece, quando il traffico di autotrasportatori si riduce, presenta diversi tavoli vuoti. Anche in Agosto, quando molti camionisti sono in ferie, il ristorante non è affollato. Per questo motivo il proprietario ha deciso di pubblicizzare il suo locale in maniera adeguata per accogliere i molti turisti della zona.
Il candidato crei una SWOT analysis della situazione indicata e il messaggio pubblicitario che evidenzi chiaramente il posizionamento del ristorante che possa attrarre maggiori turisti rispetto al presente.
P_____/15

1. Il budget è il principale strumento di controllo della gestione aziendale:
definisci il concetto di budget e precisa le ragioni della sua utilizzazione nella conduzione di una struttura ricettiva. Illustra i documenti di cui compone (budget multi-settoriali) e le voci del budget economico.
P_____/15

3. Indica e spiega le varie fasi di Marketing Strategico necessarie per la predisposizione di un Business Plan di un'impresa del settore della ristorazione.
P_____/15

apaf AGENZIA PROVINCIALE ATTIVITÀ FORMATIVE

centro di formazione professionale alberghiero/casargo

NAME: DATE:

Read the following passage.

THE MENU

Food is a key part of any event. The secret to a successful meeting lies in a myriad of factors, including the organization, location, service and the menu. The menu is an important factor to gain a reputation in catering.

Richard Davis, general manager for *Leith's*, which caters for *The Queen Elizabeth II Conference Centre*, London, says: " A boring menu and food badly presented or seasoned can ruin the dining experience. Nowadays the celebrity chefs, great cookery programmes, books available to the public focus on healthy eating. Our clients are more food conscious than ever. For this reason our current menus include an accent on the Mediterranean cuisine, which is considered the ideal eating style for healthy nutrition. Our menus also feature *rocket salad* , *watercress* and *evening primrose flowers*; and, a Great Britain's favourite dish, the *spiced leg of mutton* served with a selection of *fresh vegetables*. *Spiced sea bass, pine nut, butter* and *caviar* feature too; and for dessert, a *rhubarb jelly* served with a *vanilla foam*. We are constantly looking for ways to keep restaurant dining menus in line with today's sophisticated palate, and health and ethical issues, so chefs work in consultation with nutritionists to provide menus that are beneficial and yet appetizing." To sum up, here is the recipe to a winning menu: a large slice of quality, a liberal sprinkling of nutrition, a strong Mediterranean flavour mingled with local taste and topped with creativity.

Ex. 1 | Mark these statements True or False. Correct the false ones.

1. Menus are important in any kind of restaurant.	T	F
2. The reputation in catering doesn't depend on the menu.	T	F
3. Clients ask for celebrity chefs.	T	F
4. Clients are less interested in what they eat than before.	T	F
5. Current menus feature several Mediterranean dishes.	T	F
6. The Mediterranean cuisine is a medical remedy for ill people.	T	F
7. Chefs cooperate with nutritionists.	T	F
8. A healthy menu does not mean boring.	T	F
9. Mediterranean flavour is not compatible with creativity.	T	F
10. Respect for local tastes is important in planning menus.	T	F

2 points for each correct item (only 1 point if correction is not provided) ..... /20

Ex. 2 | Answer the following questions.

1. What are the main parts of a menu?
2. What are the main characteristics of a traditional afternoon tea menu?

5 points for each correct item ..... /10
0-3 for Content , 0-1 for Grammar , 0-1 for Vocabulary .

MATEMATICA -prova B- Cognome Nome ..... data..... classe V

1. Si valuti il dominio delle seguenti funzioni, lo si esprima come intervallo o unione di intervalli ed infine lo si rappresenti nel piano cartesiano

   f: $y = \frac{5+x}{x^2-9}$ g: $y = \sqrt{\frac{x^2-5x+6}{2x-1}}$

2. Quale funzione è sempre positiva sul suo dominio ? Si motivi la risposta

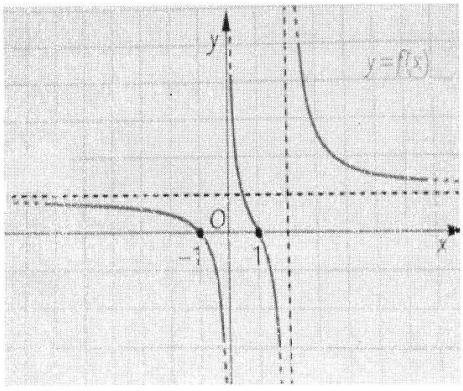
   ① $y = \frac{1}{x^2-1}$ ② $y = \frac{x-1}{x^2+x}$ ③ $y = \frac{x^2+1}{x^2+x}$ ④ $y = \frac{x^2+1}{x^2}$

3. Si definisca il concetto di ASINTOTO di una funzione elencando e descrivendo anche con l'aiuto di rappresentazioni grafiche i vari tipi di asintoti. In particolare si ricavino gli asintoti della funzione $y = \frac{2x-3}{4-x}$

4. Si calcolino i seguenti limiti risolvendo eventuali forme di indecisione

   ① $\lim_{x\to-\infty} x^3 + x^2 =$ ② $\lim_{x\to 0^+} \frac{5}{x} =$ ③ $\lim_{x\to 2} \frac{x-2}{x^2-4x+4} =$ ④ $\lim_{x\to+\infty} \frac{x^2}{1+x^2} =$

5. Analizzando il grafico della curva si completi:



Il dominio è: .....

Eventuali punti di intersezione con gli assi:
.....

f(x)>0 in .....

f(x)<0 in .....

Scrivere le equazioni di tutti gli asintoti specificandone il tipo

.....
.....

$\lim_{x\to-\infty} f(x) = ...$ $\lim_{x\to 0^-} f(x) = ...$ $\lim_{x\to 0^+} f(x) = ...$ $\lim_{x\to 1} f(x) = ...$

$\lim_{x\to 2^-} f(x) = ...$ $\lim_{x\to 2^+} f(x) = ...$ $\lim_{x\to+\infty} f(x) = ...$ $\lim_{x\to -1} f(x) = ...$

9. SPUNTI PER IL COLLOQUIO ELABORATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

A maggio, si sono svolti più incontri tra i docenti del CFPA e dirigenti e docenti dell'I.P.S. per definire le modalità di definizione e sviluppo del colloquio e in particolare le modalità di assegnazione e consegna dell'elaborato svolto dagli allievi da cui inizierà la discussione.

10. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Con riferimento alle griglie di valutazione, si fa riferimento a quanto indicato dal Documento di classe della classe V^ H dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo. La griglia di valutazione del colloquio orale è comunque già definita nell'ordinanza ministeriale, come pure le modalità di attribuzione del credito scolastico.

11. ALLEGATI

- All. 1: Accordo A.P.A.F. - C.F.P.A. Casargo con I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- All. 2: Tabella in cui sono sintetizzate le esperienze di alternanza scuola – lavoro svolti dagli allievi del C.F.P.A.
- All. 3: mail proveniente da due allievi che, in rappresentanza della classe, segnalano la visione e accettazione da parte degli allievi stessi dei programmi indicati